1111 ötlet háziasszonyoknak... és férjeknek













MIT? MIVEL? HOGYAN?

MIT? MIVEL? HOGYAN?

1111 HASZNOS TANÁCS HÁZIASSZONYOKNAK ÉS FÉRJEKNEK



1988

IDEGENFORGALMI PROPAGANDA ÉS KIADÓ VÁLLALAT

Előszó

"Ha száz kezem volna, az se lenne elég!" - sóhajtjuk olykor kesernyésen, s aztán kapkodunk, hogy mégiscsak eleget tegyünk mindannak, amit vállaltunk, amit elterveztünk. Mert szeretjük, ha környezetünkben rend és tisztaság van. Ha szeretteink jóízűen falatoznak, ha gondozott ruhában járnak, ha az olykor sok lemondással bár, de mégis megszerzett bútor vagy szőnyeg a kényelmünket szolgálja, de azért az mindig megújulva, csillogón vesz körül bennünket. Ha olyan fészket teremtünk, ahova jó hazamenni megpihenni, örülni vagy csak nyugodtan félrevonulni, búslakodni kicsit az apró kudarcokon.

Ha száz kéz nem is szükséges, de az az egy pár nem mindig elegendő az otthon varázsának megteremtéséhez. A házimunka olyan összetett és sokrétű, hogy bizony elkel a segítség. Ezért ajánljuk ezt a könyvecskét nemcsak az asszonyoknak és lányoknak, hanem az erősebb nem képviselőinek is, akik már egyre többben és többször vannak "otthon" a konyhában. Olykor előfordul, hogy ügyesebben tapétáz a feleség a ház uránál, de az is, hogy a baráti vacsora különleges fogásait a férj készíti el.

Az apró furfangok, a "műhelytitkok", melyekkel gyorsan, egyszerűen és olcsóbban is megoldhatunk valamit, azonban nem mindenki számára közismertek. Reméljük, hogy ez a kis könyvecske mindenkinek ad több-kevesebb új ismeretet, ötletet. A megoldások sokszor a legegyszerűbbek, csupán nem gondolunk rá, hogy a bonyolultnak látszó "műhibát" milyen könnyű helyrehozni. Mert például: mi történjék akkor, ha elsóztuk az ételt?.. megrozsdásodott a réz függönytartó?... kilazult a szék lába?.. folt keletkezett az abroszon?.. Mind megannyi gond, amelyekkel olykor bizony szemben találjuk magunkat. Mit, mivel, hogyan csináljuk meg? Egy jó háziasszonynak - férjnek is! - sok-sok ötletre, fogásra van szüksége ahhoz, hogy ne legyen fennakadás, hogy tudja, mikor, mit kell tennie. Százával halljuk az ötleteket, ismerősök, jó barátok elhalmoznak bennünket tanácsaikkal.Ismételgetjük azokat,s fogadkozunk, hogy magunk is kipróbáljuk, ha úgy hozza a helyzet. De amikor alkalmazni kellene a tippet, a döntő pillanatban kudarcot vall az emlékezet.

Mit, mivel, hogyan? Ezeregyszáztizenegy olyan egyszerű ötletet nyújtunk át kedves Olvasóinknak amely egyeseknek talán csak emlékeztető-gyűjtemény, másoknak, a házimunkában kevésbé jártasaknak, hasznos tanácsok lehetnek.

Vannak közöttük olyanok, amelyekről már nagyanyáink se tudnák megmondani, kitől örökölve alkalmaznak, másokat viszont megváltozott életformánk új anyagai, új kívánalmai hoztak létre. Az ajánlott segédeszközök olcsóak, jól beváltak, szinte alig van háztartás, ahol ne lelhetnénk meg őket.

Kérjük, figyeljék meg, milyen fontos szerepet kap néhány régi, kicsit mostohán háttérbe szorult, itt ajánlott szer - pl. ecet, szódabikarbóna, szalmiákszesz, petróleum, lenolaj -, amelyekkel lakásunkat olcsóbban, könnyedébben rendben tarthatjuk.

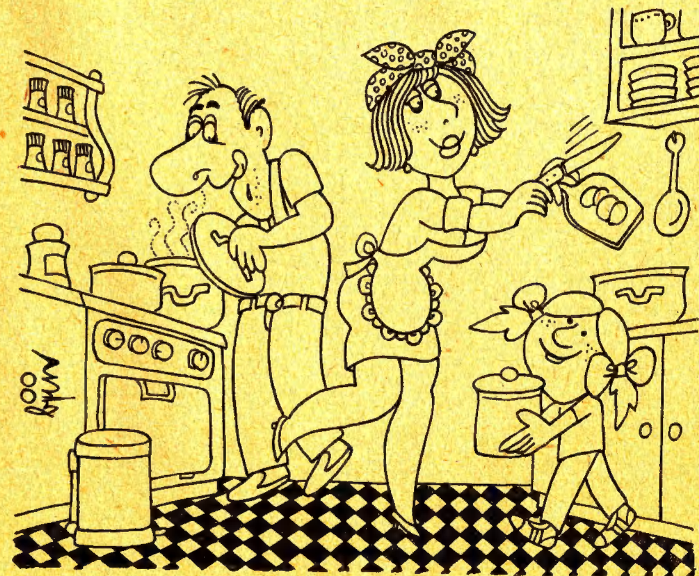
Érdemes otthon tartani ezeket, hogy bármikor, ha kell, kéznél legyenek.

Az egyes témákhoz javasolt tippekből természetesen először csak eggyel kísérletezzenek. Ha valamiért nem vált be, akkor próbálják ki a következőt.

Jó választást kívánunk!

A KONYHA

Ahol nagy-nagy ügyességre és sok ötletre van szüksége a háziasszonynak, hogy a naponta előforduló problémákkal megbirkózzon.



A FŐZÉS

Hogyan segíthetünk
... ha elsóztuk az ételt?

- Átszűrt levesekhez vizet öntünk.

- Nyers tojásfehérje habját keverjünk a túl sózott levesbe, s ha megkocsonyásodott, emeljük ki. A tojásfehérje a felesleges sót magába szívja.

- Rántott vagy habart levesekbe nyers krumplit reszelünk és ezzel felforraljuk, majd sok friss petrezselymet, zellerlevelet, stb. vágunk bele.

- Almaecetet összekeverünk cukorral, és kávéskanalanként az ételbe keverjük addig, amíg a felesleges sót semlegesíti. (1 kávéskanál ecethez 1 kávéskanál cukrot teszünk.)

- Nemcsak leves, bármely étel, pl. a pörkölt, sózását is mérsékelhetjük fél késhegynyi szódabikarbónával.

... ha valami túl édesre sikerült?

- Hozzákeverünk az ételhez egy kávéskanál citromlevet vagy almaecetet. Ez nemcsak a cukrot köti le, de az étel ízét is teljesebbé teszi.

... ha az étel ízét szeretnénk kihangsúlyozni?

- Édes ételek jobb ízűek lesznek, ha csipetnyi sót teszünk hozzá. Sós ételekhez és mártásokhoz viszont egy csipet cukrot adjunk.

- Amelyik ételbe ecetet teszünk, legyen az hús, főzelék, saláta vagy mártás, abba egy kevés cukrot is tegyünk, de csak módjával: sem az ecet, sem a cukor ízének érződnie nem szabad.

- Rántással nemcsak sűrítjük, hanem ízesítjük is az ételeket. A lisztet mindig a már meleg zsiradékba tegyük, és az étel jellege szerint világosra vagy barnára pirítsuk. Barnább rántást készítsünk a hüvelyeseknek, a káposztának vagy pl. a savanyú tojásnak is; világosabb rántást adjunk a zöldbabfőzelékeknek, a mártásoknak. A kész rántáshoz tegyük a megfelelő ízesítőket: petrezselymet, köménymagot, hagymát, majorannát, fokhagymát, pirospaprikát.

... ha a mártás túl híg lett?

• Egy kávéskanál lisztet (lehet burgonya vagy rizsliszt is) egy csésze hideg vízben simára keverünk, majd állandó keverés közben belecsurgatjuk a mártásba. Felfőzzük, így kapjuk meg a kívánt sűrűséget.

• Habverővel kevés burgonyapürépor keverünk a híg mártásba, így sűrűbb lesz.

• Továbbforralással is sűríthetünk, de csak azoknál a mártásoknál, amelyekhez tojássárgáját nem adtunk, mert ez összefut a forralásnál.

... ha sűrű a mártás?

• Húslevessel, tejjel, tejszínnel vagy más folyadékkal hígítjuk, aszerint, hogy milyen mártást csinálunk.

...ha a mártás túl világosra sikerült?

• Még egy kevés rántást készítünk, a lisztet kissé barnábbra pirítjuk, és hozzákeverjük a világos mártáshoz. (Vigyázzunk nehogy sűrű legyen!)

• Kevés cukrot pirítunk és hozzákeverjük a mártáshoz.

• Segíthet néhány csepp barnaszósz alapanyag.

• Néhány csepp szójamártást is felhasználhatunk színezésre. Ez az eredeti ízt hangsúlyozhatja.

... ha leégett az étel?

• A fazék tartalmát óvatosan átöntjük egy másik edénybe. Vigyázat! A leégett aljból semmi se kerüljön át! (Ez csak a kevéssé lepirult ételnél segít.)

• Ha az egészben sütött hús lesült, azonnal tegyük át másik edénybe, öntsük rá a zsírt, de a lesült részt ne kaparjuk fel. Adjunk hozzá 2-3 darabka felvágott vöröshagymát, vagy száraz kenyérhéjat. Mindkettő magába szívja az égett szagot.

• A lesült étel kellemetlen ízét a következőképpen vehetjük el: tegyük az ételt tiszta lábosba. Pirítsunk egy-két szelet kenyeret. Óvatosan fektessük a párolgó étel fölé, és ruhával fedjük be.

• Az égett zsírt is megjavíthatjuk, ha 1 kg zsírhoz 3 dl vizet öntünk, és addig forraljuk, amíg a víz elpárolog. Mielőtt a víz végképp elpárologna, egy fej vöröshagymát teszünk a zsírba, majd 10 perc múlva kiszedjük. Ha az égett szag még mindig érződik, újból hagymát teszünk a zsírba. Ezután már ismét fehér és jóízű lesz.

... ha túl zsíros lett az étel?

• Hűtsük ki az ételt, és a hideg ételről szedjük le a megfagyott zsiradékot.

• Gyorsabban távolítható el a felesleges zsír, ha salátaleveleket teszünk az edénybe. De rögtön vegyük ki az ételből, mert a zsír azonnal rárakódik a levelekre.

• Ugyanígy járunk el jégkockákkal. Ennek a módszernek a titka szintén a gyorsaság.

• Nagyon zsíros, berántott mártást csipetnyi szódabikarbónával is megjavíthatunk.

• Az erőlevest tálalás előtt teljesen zsírtalanítani kell. Ha elkészült 10 – 15 percig pihentessük, majd a leves tetején végighúzott papírszalvétával minden zsírcseppet felitathatunk. Diétások levesét is hasonlóképpen zsírtalaníthatjuk.

• A zsíros kocsonyalét leszűrjük, teljesen kihűtjük. A zsír a lé tetején megdermed, és egy lapátkanállal leemelhetjük. Ugyanígy zsírtalaníthatjuk a füstölt hús vagy csülök főzőlevét is.

• A kocsonyalét langyosra melegítjük, majd tányérokba rakott húsokra merjük. A leemelt zsírt felforrósítjuk, elpárologtatjuk belőle a vizet. Az így nyert zsírt hagymás rántásnál hasznosíthatjuk.

• Ha füstölt húst, csülköt, sonkát főzünk, a levét hűtsük le. A zsírt szedjük le egy szűrőkanállal és egy fél vöröshagymával addig sütjük, amíg már nem serceg. A hagymát eldobjuk, a zsírt pedig rántásokhoz használjuk.

Hogyan sül meg gyorsabban a burgonya?

• A hámozatlan burgonyát tíz percig sós vízben előfőzzük és utána tűzálló tálban, előmelegített, forró sütőbe tesszük.

• Ha egy alumínium szeget szúrunk a burgonyába, mintegy 15 perccel megrövidül a sütési idő.

• A burgonyából, mindkét végén, egy-egy szeletkét levágunk, így megrövidíthetjük a sütési időt.

Hogyan főzzük a burgonyát?

• Ha a nagyobb burgonyákat kötőtűvel megszurkáljuk, akkor egy időben puhulnak meg a kisebbekkel.

• A héjában főtt burgonya nem reped fel, ha a főzővízébe sót teszünk.

• Vigyázzunk: a burgonya főzése ne maradjon félben mielőtt megpuhul, mert a burgonya megkeményedik és hiába forraljuk később, már nem puhul meg.

Hogy jobban puhuljon a hús?



• A leveshús főzővizébe egy evőkanál gyenge ecetet teszünk.

• A kemény, rágós sültet vagy vadhúst előzőleg erőlevesben felfőzzük, kihűtjük és a húst a lében néhány óráig állni hagyjuk. Csak aztán sütjük.

• A marhaszeletet ecet és olaj keverékében mintegy két órán át állni hagyjuk, de közben megforgatjuk.

• A baromfihúst sütés vagy főzés előtt meglocsoljuk citromlével. Ettől még omlósabb és jobb ízű lesz.

• Az öreg tyúkot főzés előtt kenegessük meg ecettel. Olyan íze lesz, mint egy csirkének.

• Az öregebb állatok – marha, liba vagy vadak – húsát néhány napra olajos, esetleg ecetes-zöldséges páclébe tesszük, a hús porhanyósabb lesz.

Mit tegyünk ?

... hogy a mártás és a puding ne bőrösödjön?

• Rögtön, főzés után olvasztott vajat vagy tejfelt tegyünk rá, keverjük meg gyengéden; a föl és a hab eltűnik a tetejéről.

• Porcukrot szórunk az étel tetejére közvetlenül azután, hogy a tálalóedénybe öntöttük, így nem képződik föle.

... hogy ne fusson ki a tej?

• A tej forralása előtt az edényt először öblítsük ki hideg vízzel, mert így nem ég le.

• Ha tejet forralunk, kenjük körül a lábas peremét kevés vajjal, így a tej nem fut ki.

• Nem savanyodik meg, és nem fut össze a tej, ha forralás előtt literenként egy kávéskanál cukrot teszünk bele.

• Ha egy kissé savanykás tejet vásároltunk, tegyünk bele egy késhegynyi szódabikarbónát, és azonnal forraljuk fel.

• A tejen forralás után sem képződik hártya, ha a nyers tejbe egy kevés cukrot teszünk, és állandóan keverve forraljuk fel, azután hideg vízbe állítva addig keverjük, amíg kihűl.

• A tejet forralás után csak akkor szabad lefedni, ha már egészen kihűlt.

• A savanyú tejet tésztába, kalácsba még felhasználhatjuk.

• Hamarabb megalszik a tej, ha egy kanál tejfölt teszünk bele.

• Joghurtot legegyszerűbben úgy készíthetünk, hogy a tejet felforraljuk, majd langyosra hűtjük, állandó keverés közben 1 – 2 evőkanál joghurtot teszünk bele, és 2 – 3 óra hosszat egyenletes meleg helyen állni hagyjuk. Ne legyen túl meleg, mert a joghurt savanyú lesz! Jól lehűtjük, és fogyasztás előtt simára keverjük.

• A tej és a tejes ételek érzékenyek minden szagra. Ezért tejforraláshoz, tejberizs, tejbedara, madártej készítéséhez csak olyan lábast használjunk, amiben más ételt nem főzünk.

... hogy legyen tartalékban mártás?

• Keverjünk össze egy kávéscsésze langyos vajat ugyanannyi liszttel, és a keveréket simítsuk egy jégkocka tartóba, majd a mélyhűtőben fagyasszuk ki. A megkeményedett kockákat egy műanyagzacskóban a mélyhűtőben tárolhatjuk, s mindig készen áll egy-egy adag mártásalapanyag. Átlagos sűrűségű mártásunk lesz, ha egy kockányi

alapanyagot elkeverünk egy csésze tejben, és állandó keverés mellett felforraljuk. Ezután ízesítjük.

... hogy ne főljön túl a tészta?

• Egy csepp olajat vagy vajat tegyünk a rizs, a metélt, a spagetti vagy más tésztanemű főzővizébe.
Nem fő túl, s nem ragad össze.

Hogyan készítsünk gyorsan és ízletesen rizst?

• Kevés zsiradékot forrósítsunk meg az edényben, tegyük rá a jól megmosott rizst, jól keverjük meg, öntsünk rá kétszerannyi vizet. Sózzuk meg, és hagyjuk lobogva felforrni.

• Fedjük be és keverés, nézegetés nélkül a legkisebb lángon főzzük készre.

• A tejberizs különösen ízletes és könnyű lesz, ha óvatosan hozzákeverünk egy vagy két tojásfehérjéből készült habot.

Mi a teendő
... hogy a zsír ne spricceljen ki?

• Sütésnél, illetve párolásnál először az edényt hevítsük fel, és csak azután tegyük bele a zsiradékot. Még a tojás sem ég le ilyen módon.

• A zsír melegítés közben rendszerint azért serceg, mert vizes. Tegyünk bele egy szelet kenyeret és süssük ropogósra. Ezalatt a víz elpárolog, és a zsír már nem spriccel tovább.

• A zsír kellemetlen fröcskölését megakadályozhatjuk, ha beleteszünk egy kevés sót.

• Sütés közben borítsunk a serpenyőre fémszitát, így eltávozhat a gőz, de a zsír nem fröccsen ki.

Hogyan süssünk bő zsírban?

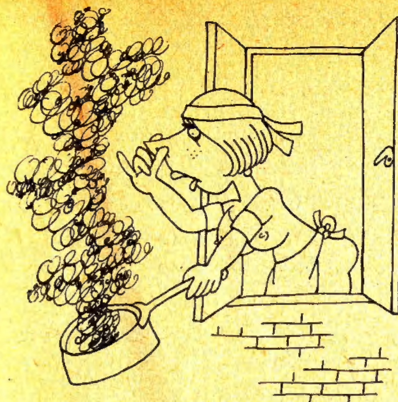
• A zsiradékba tegyünk egy kávéskanál ecetet. A sütendő étel nem szív magába sok zsírt.

Hogyan kerülhetjük el az erős ételszagot a lakásban?

• Eltünteti az ételszagot, ha egy tányér forró vízbe néhány csepp levendulaolajat csepegtetünk.

• Erős szagú főzelékek főzővizébe cseppentsünk egy kevés ecetet, vagy a tűzhelyen forraljunk egy külön edényben kevés ecetes vizet.

• A hal sütése közben keletkező kellemetlen szagot jelentősen csökkenthetjük, ha a morzsába /vagy lisztbe/ egy kevés parmezánsajtot reszelünk.



• A kelkáposzta főzésénél is igen erőteljes szagok keletkeznek. Elkerülhetjük, ha egy szelet kenyeret betekerünk gézbe és beengedjük a fazékba. Mielőtt a káposzta megfő, emeljük ki a kenyeret.

• A karfiol főzővizébe tegyünk egy darab száraz kenyeret, amit először ecetbe mártottunk. Az enyhe ecet a karfiol fehérségét is megőrzi.

• A karfiol kellemetlen szagát egy kanálnyi tej is semlegesíti.

• Nem kellemetlen a karfiol szaga, ha főzés előtt sós vízzel leforrázzuk, és a karfiol mellé száraz kenyérdarabokat teszünk.

• Ha egy másik illat rokonszenvesebb, forrósítsunk egy kevés fahéjat összekeverve. A melegedő fahéj erős szaga elnyomja a többit.

Mit tegyünk hogy a hurka és a sütőkolbász sütés közben össze ne ugorjon?

• A hurka és a kolbász nem esik össze, és nem reped fel, ha sütés előtt 7-8 percig forró vízben áztatjuk. Sütés előtt forgassuk meg lisztben.

Hogyan bánjunk a felvágottal?

• A virsli nem pukkad ki, ha nem vízben, hanem gőzben főzzük. A fazekat félig töltjük vízzel, s ha forr, a fazék száján keresztbe teszünk egy főzőkanalat, s ráakasztjuk a virsliket, vigyázva, hogy a vízbe ne érjenek.

• A virsli, kolbász héja könnyebben lejön, ha hideg vízzel megdörzsöljük, vagy néhány óráig nedves ruhába burkoljuk.

• A kolbászt ne karikára vágjuk – így könnyen szétesik – hanem hosszúkás szeletekre.

• A felvágott kolbász, szalámi végét csavarjuk be alufóliába, így nem színeződik el, nem szárad ki.

• Nem sötétedik meg a felvágott vagy a kolbászféle, ha a vágás helyén vékonyan bekenjük zsírral.

Hogyan emelhetjük ki szépen az aszpikos ételt a formából?

• A formát először öblítsük ki hideg vízzel, azután kenjük be vékonyan salátaolajjal, helyezzük bele az aszpikot és a salátát vagy édességet. Mielőtt kiborítjuk, rövid ideig tartsuk forrásban levő víz fölé. Aszpikunk nem törik el és szép fényes lesz.

Hogyan vágjuk fel a ragadós élelmiszereket?

• Vágás előtt az egészet lisztbe mártjuk /például a májat/.

• A kést forró vízbe mártjuk, kissé felmelegítjük, így könnyen és szépen szeletelhetjük fel a könnyű tortákat, de a lágy sajtokat is.

Hogyan szeleteljük a friss kenyeret vagy kalácsot?

• Meleg kenyeret vagy süteményt forró késsel szeleteljük fel.

Hogyan készül a jó kávé?

• A kávé vize mindig friss és hideg legyen.

• Hintsünk néhány szem sót főzés előtt a kávéba, jobb lesz az aromája.

• Tegyünk a vízbe egy csepp szódabikarbónát, lágyabbá teszi a vizet.

• Az eszpresszó kávé tisztább lesz, ha – jól megmosott – néhány szem nyers tojáshéjdarabkát teszünk a kávéporba.

• Ha gyorsan szeretnénk egy csésze kávét készíteni és nincs Nescafé a háznál, akkor egy kávéskanál kávéőrleményt tegyünk egy sűrű teaszűrőbe, öntsük le forrásban levő vízzel, és addig tartsuk benne, míg kávénk megfelelő erősségű lesz.

• Ha sok kávé fogy, időt és energiát nyerünk azzal, hogy reggel lefőzzük az egész napra szükséges kávémennyiséget. A termoszban 10 órán keresztül forró marad.

• A Nescafét ne forraljuk fel, mert veszít az aromájából, csak forralt, forró vízzel öntsük fel.

Hogyan főzzük a török kávét?

• Nagyon finomra őrölt kávét összekeverünk cukorral és kevés vízzel, és ezt egy nyeles edényben 5 percig főzzük. Adagonként 1 kávéskanál kávé, 1 kávéskanál cukor, 1 mokkáspohár víz.

Hogyan készül a jegeskávé a meleg nyári napokra?

• Megfelelő mennyiségű Nescafét forró vízzel oldjunk fel. Hűtsük le, majd hideg tejet adjunk hozzá. Vanília-fagylalttal és esetleg cukorral összekeverve, hosszú poharakban tálaljuk.

Hogyan készíthetünk jó teát?

• Csészénként egy kávéskanál teafüvet teszünk előmelegített forró kannába és lobogó vízzel leforrázuk. 4-5 percig hagyjuk állni – nem tovább és nem rövidebb ideig – majd a meleg tálalókannába szűrjük.

• Kellemes aromát kap a tea, ha a kockacukrot, amivel ízesítjük, narancshéjhoz dörzsöljük, mielőtt a csészébe dobjuk.

• Jeges teát nagyon erős aromájú teakivonatból készítünk, és kihűtve hideg vízzel öntjük fel. Itt is érvényes:csészénként egy kávéskanál tea.

• Nagyon kemény /mésztartalmú/ víz helyett, szódavízzel készíthetünk jó teát.

• A filteres teát soha se tegyük a lobogó, forró vízbe, csak a csészében öntsük fel forró vízzel.

• A szamovárban készült tea gyors és kitűnő ízű. Kis cseréptálkában leforrázott tealevelekből erős teakivonatot helyezünk a szamovár forró tetejére. Ebből kap ki-ki egy-két teáskanállal, majd felöntjük a szamovár forró vizével.

• Sem a készítéshez, sem a tálaláshoz használt kannát ne tisztítsuk mosogatószerrel, csak tiszta vízzel!

Hogyan tarthatjuk frissen a felvágott gyümölcsöt, zöldfélét?

• Frissen felszeletelt alma, körte, banán és más gyümölcs nem töpped össze, és nem veszti el a színét, ha azonnal bespricceljük citromlével. Egy citrom leve 1 kg gyümölcs frissen tartásához elegendő.

• Ugyanezt érhetjük el, ha a friss gyümölcsöt olyan sziruppal öntjük le,

melyben egyenlő arányban van cukor és víz.

• A hámozott gyümölcs ecetes vízbe téve megtartja színét.

• A megrepedt / de nem szétdőlt! / paradicsomot tegyük hideg vízbe, néhány napig még friss marad.

Hogyan hámozzunk könnyen és gyorsan gyümölcsöt?

• Vékony héjú gyümölcs vagy főzelék héja könnyen jön le, ha tálba helyezve lobogva forró vízzel leöntjük. /Pl. őszibarack, paradicsom/

• Ha gázláng áll rendelkezésünkre, szúrjuk fel a gyümölcsöt villára, és addig tartsuk a láng felett, míg a héja szétreped, utána könnyen lehúzhatjuk.

• A sárga- és őszibarackot, ringlót úgy hámozunk meg, hogy 2-3 darabot szűrőbe téve, lobogó forró vízbe mártjuk. Utána a héját könnyen lehúzzuk.

• Ha paradicsomot akarunk hámozni, tegyük szűrőkanálba, majd tartsuk néhány pillanatig lobogó, forró vízbe. Így könnyen lejön a héja.

• Az őszibarack vagy a szilva könnyen elválik a magjától, ha keresztben félbe vágjuk és megforgatjuk a magján a gyümölcsöt.

• Ha kompótot, gyümölcslevest vagy mártást készítünk, gyorsan forraljuk fel, vagy csak pároljuk, így csökkenthetjük a biológiai értékveszteséget.

• Zöld banán, de paradicsom is jól megérik, ha nedves kendőbe csavarjuk és papírral burkoljuk be.

• A paradicsomot szárával felfelé helyezzük világos, meleg helyre, de vigyázzunk, hogy ne érje napfény.

Hogyan bánjunk a vajjal?

• A túl kemény vaj könnyen kenhető lesz, ha a vajtartó felett gyorsan áthúzunk egy forró edényt.

• Ha tészta készítéshez lágy vajra van szükségünk, reszeljük a tálba, rögtön gyúrható.

• A kemény vajat könnyű felkenni a kenyérre, ha közben a kést meleg vízbe mártjuk.

• Ha vajjal készül a sütemény, először a vajat keverjük habosra, azután adjuk hozzá a cukrot és a tojást.

• Vajjal készült tésztákat erősebb tűznél kell sütni.

• Jó tudni! A leves nem fut ki, ha a fazék belső karimáját kevés vajjal megkenjük.

• Az állott, gyengén avas vaj ízét helyrehozhatjuk, ha 10 dkg vajra számítva késhegynyi szódabikarbónát elkeverünk benne. Fél óráig állni hagyjuk, majd többször váltott hideg vízzel jól átmossuk és gyengén megsózzuk. A szóda közömbösíti a savat, és a vaj ismét ízletes lesz.



Hogyan jön ki a ketchup az üvegből?

• Egy szívószálat tegyünk az üvegbe, és toljuk le az üveg aljáig. Az így bejuttatott levegő segít abban, hogy a ketchup kifolyhasson.

Hogyan segíthetünk, ha a cukor vagy a só kőkemény lett?

• Ha sürgősen szükség van sóra vagy cukorra, reszeljük meg.

• A porcukros zacskóba tegyünk egy darab friss kenyeret, és zárjuk le szorosan. Néhány óra múlva a cukor használható lesz.

...hogy ne csomósodjon össze a só?

• A sótartót takarjuk le alufóliával, ez megakadályozza, hogy a párás levegőtől a só összeálljon.

• Tegyünk a sótartóba néhány rizsszemet.

Hogyan frissítsük fel a kenyeret, péksüteményt?

• A kenyeret, illetve péksüteményt csomagoljuk egy papírzacskóba és tegyük be a sütőbe, melyet előzőleg 160 fokra melegítettünk fel. Öt perc múlva

kenyerünk vagy zsemlénk olyan lesz, mintha akkor vettük volna a péktől.

▪ Egy-két napos péksüteményt, kalácsot felfrissíthetünk, ha néhány percig gőz fölött tartjuk, és utána középmeleg sütőben átmelegítjük.

• Csomagoljuk nedves papírba, és így tegyük néhány percre a sütőbe. Friss, ropogós lesz.

• Zsemlénk ismét friss lesz, ha kevés vízzel lepermetezzük, és néhány percre forró sütőbe tesszük.

...a fonnyadt főzelékfélét, zöldséget?

• Ha a főzelékfélén vagy zöldségen fonnyadt levelek, netán barnás foltok vannak, távolítsuk el, csípjük le a fonnyadt részeket és alaposan megmosva, nedves kendőben, helyezzük egy órára hűtőszekrénybe.

• A hervadt fejessaláta enyhén citromos vízbe áztatva a hűtőszekrényben egy fél óra alatt visszanyeri eredeti frisseségét. De ha kivettük, azonnal használjuk fel.

• Hervadt zellert áztassunk hideg vízbe, tegyünk mellé néhány szelet nyers burgonyát.

• A nem egészen friss reteknek ne a gumóját, hanem a levelét tegyük vízbe, így lesz friss, ropogós.

• A fonnyadt zöldfélék visszanyerik frissességüket, ha főzés előtt tíz percig langyos, majd ugyanannyi ideig hideg vízben áztatjuk.

▪ A fás karalábét ne dobjuk el, hanem vágjuk apróra, főzzük puhára, aztán szitán törjük át, kitűnő leves készíthető belőle.

Hogyan lesz kemény a tejszínhab?

▪ Először a tejszínt, a habverőt és a mixert hűtsük le alaposan, majd óvatosan, figyelve verjük fel a habot, mert könnyen vaj lesz belőle.

• A habverés alatt tálunkat helyezzük egy edénybe, melybe jégkockát tettünk. Tegyünk egy tojásfehérjét – ez szaporít is – a tejszínbe, hűtsük le, és csak ezután kezdjük felverni a habot.

• Néhány csepp citromlé is segít, hogy keményebb habot kapjunk.

• Ha a felvert habot tárolni akarjuk, forraljuk fel a tejszínt, alaposan hűtsük le, kevés cukrot tegyünk hozzá, s csak ezután verjük habbá.

▪ Az elektromos keverőgép gyakran szétfröcsköli a tejszínt a konyhában.

Fedjük be egy erősebb plasztik anyaggal, lyukasszuk ki úgy, hogy a keverőlapát(ok) nyelén átbujtatva, lezárjuk az edény tetejét.

• Ha a tejszínhab díszítéshez nincs szórózsákunk, tegyük a habot egy kis műanyag zacskóba, a száját jól fogjuk össze, hogy a hab feszüljön, csípjünk le a zacskó sarkából egy darabot, azon keresztül adagoljuk a habot.

Hogyan lehet ismét friss?

▪ A sóskeksz, tallér, sós aprósütemény ismét ropogós lesz, ha tepsiben néhány percre betesszük a meleg sütőbe.

• Ha a burgonyaszirom már nem elég ropogós, helyezzük néhány percre előmelegített grillsütőbe.

Hogyan bánjunk a hagymával?

• A magyar konyha elképzelhetetlen hagyma nélkül. De amennyi az örömünk, sokszor annyi a bosszúságunk is átható szaga miatt. Hogyan bánjunk vele? Legelőször is nyissunk rá ablakot!

• Fejünket ne tartsuk túl közel a hagymához, ne hajoljunk a hagyma fölé.

• A meghámozott hagymát tartsuk hideg folyóvíz alá, mielőtt vágni kezdenénk. Ha még várnunk kell a vágással, a meghámozott hagymát tartsuk hideg vízben.

▪ Ha a család nem szereti a hagymadarabokat, inkább reszeljük. Ehhez ne sajnáljuk a külön reszelőt. Tartsunk a kezünk közelében egy hidegvizes tálat, hogy használat után azonnal leöblítsük reszelőnket, s csak aztán mossuk át meleg vízzel.

▪ Nem könnyezünk, ha a hagymavágás közben egy korty vizet tartunk a szánkban.

• A vöröshagyma és a fokhagyma izgató hatása kevésbé érvényesül, ha kevés vízben megfőzzük, és csak a levét használjuk az étel ízesítésére.

▪ Védjük a hajunkat a csípős hagymaszagtól (különösen a frissen mosottat!), húzzunk a fejünkre egy szoros gumijú, de laza zuhanysapkát.

• A hagyma szaga (a hal szaga is!) elillan a kezünkről, ha nedves sóval mossuk meg.

• A hagyma szagú kést nyílt lángon kétszer-háromszor húzzuk át, így elve-

szíti a szagát. (De ne hagyjuk fölötte sokáig, mert az élét is elveszítheti!)

▪ A hagymakarikák ropogós pirosra sülnek, ha lisztbe hempergetjük a sütés előtt. Villával átforgatjuk, hogy a szálak szétváljanak és a liszt a nedvességet felszívja. Bő, forró zsírban sütjük sárgára. Szűrőkanállal szedjük ki.

▪ A sonka ízletes marad, ha a főzővizébe egy nagy fej vöröshagymát teszünk héjastul. A felesleges sót is magába szívja.

... és a fokhagymával?

▪ A fokhagyma szaga elviselhetőbb, ha a zöld csíráját eltávolítjuk a gerezd közepéről.

▪ A fokhagymát könnyebb vágni, pépszerűbb lesz, ha vágás közben enyhén megsózzuk.

• Jobb, ha a fokhagymát nem vágjuk, hanem késpengével lapítjuk szét és kaparjuk el. Ha nem akarjuk, hogy erőteljes legyen az íze: kistányérba tesszük, kevés vizet öntünk rá, és ezt szűrjük az ízesítendő ételbe.

▪ A kezünk nem lesz szagos, ha nem szedjük le a gerezdről az utolsó hártyát, hanem azzal együtt nyomjuk szét a fokhagymát.

▪ Néhány csepp citromot dörzsöljünk a már megmosott kezünkre, közömbösíti a fokhagyma szagát. Hideg vízzel öblítsük le. Ha még érződne a hagyma szaga, ismételjük meg.

• Fokhagymás étel fogyasztása után (nem rögtön, mert elronthatjuk a gyomrunkat!) igyunk egy csésze tejet, vagy együnk egy szelet csokoládét – nem lesz kellemetlen a leheletünk.

Hogyan süssük a húsokat?

▪ Bundázott húsokat bő, forró zsírban, naturszeletet, rostélyost kevés forró zsírban süssünk.

▪ Ha naturszeletként sütjük a húst, tegyünk a mosóvizébe egy késhegynyi cukrot, ettől szép piros lesz.

▪ A hirtelensültet sohase sózzuk meg előre, mert rágós lesz. Mielőtt forró zsírba tesszük, körben vagdaljuk be, hogy ne ugorjon össze.

• A húsokat sütés közben ne szurkáljuk villával – falapáttal nyomjuk meg kissé, ha bizonytalanok lennénk –,



így az értékes íz és tápanyagok nem folynak ki, nem vesznek kárba.

▪ Jobb ízű a hús, ha előkészítés után forró zsírban minden oldalát átsütjük, csak ezután adjuk hozzá az ízesítőket és a vizet, mikor, mire van szükség. Ez nemcsak az egybesültekre, a pörköltre, a gulyáshúsokra is érvényes. Ez utóbbi, hosszan fővő húsokat, a hirtelen sütés után előbb pároljuk a hagymával félpuhára, és csak ezután szórjunk rá fűszerpaprikát. Élénk színű, jobb ízű ételt nyerünk.

• A malac, de a liba, a kacsa bőre is ropogós lesz, ha a sütés vége felé, időnként hideg vízzel permetezzük.

• Bundázott étel sütésénél a zsírba tegyünk néhány fogpiszkálót, így az edény alján összegyűlő morzsa nem ég meg olyan hamar.

▪ Panírozás előtt mindig töröljük szárazra a húst, akkor nem válik le a bundája.

Hogyan készítsük el a májat?

▪ Sokan idegenkednek a máj készítésétől, mert félnek, hogy sütés vagy főzés közben megkeményedik. Ha a májat összevágás után besózzuk, és legalább fél óráig hűtőszekrénybe tesszük, nyugodtan bundázhatjuk, süthetjük, főzhetjük, puha marad, sőt kétszeresére növekszik.

▪ Mélyhűtőben sózva tároljuk a májat.

▪ Ha nem sóztuk meg előre a májat, már csak a tálaláskor adjunk hozzá sót.

Hogyan lesz a vagdalt hús különösen ízletes?

• Ha a jól kinyomott áztatott kenye-

ret hagymás, fűszeres zsírban megpároljuk, mielőtt a hússal összekeverjük.

• Ha vékony szalonnaszeleten sütjük meg. Előnye még: nem ragad az edényre.

• Nyomjunk egy kis lyukat a hús közepébe, hamarabb sül meg. Sütés után a lyuk eltünik.

Hogyan süssük a hamburgert?

• A hamburger különösen ízletes lesz, ha egy kevés reszelt citromhéjat teszünk bele.

Hogyan lesz ízletes a baromfi?

• Ha nem használunk sok és erős zamatú fűszert hozzá, mert elnyomja természetes jó ízét.

• A baromfit sohase készítsük angolosan, félig nyersen. Mindig főzzük, süssük puhára, de úgy, hogy a hús ne váljon el a csontjáról.

• A csirkedarabokat panírozás után tegyük egy órára a hűtőbe, nem pereg le a bundája.

• Ha a tyúk nagyon nehezen fő meg, öntsünk egy fél deci konyakot a levébe.

Hogyan bánjunk a hallal?

• Ha a halat egy percig forró vízbe mártjuk, sokkal könnyebben tisztíthatjuk le a pikkelyeket.

• A hal különösen finom lesz, ha sütés előtt 10 percig tejben áztatjuk.

• A friss halat, ha erőteljesebb a szaga, rövid ideig áztassuk ecetes vízbe. Ráadásul omlósabb és ízletesebb lesz a hús.

• A mélyhűtött halat – a tengeri halat is – tejben áztatva olvasszuk fel. A tej megszünteti a mélyhűtés szagát, és a hal jobb ízű lesz.

Hogyan készítsük el a salátákat?

• A fejessalátát mindig folyóvízben mossuk meg, és ne túl sokáig tartsuk a víz alatt, vizsgáljuk meg alaposan, – ha kell szemüveggel! – nem maradt-e rajta szennyeződés, de nehogy kimossuk a hasznos vitaminokat, illetve ásványi sókat.

• Az elkészített öntetet közvetlen az étkezés előtt öntsük a salátalevelekre, így frissen tarthatjuk akkor is, ha néhány órán át a hűtőben tároljuk.

• A salátaöntet különösen zamatos lesz, ha finomra vágott hagymát néhány csepp olajjal habosra keverünk, ehhez tesszük hozzá a többi ízesítőt: ecetet vagy citromlét, cukrot, mustárt, esetleg fehérborsot, kinek -kinek ízlése szerint.

• A nyers saláták zsírban oldódó vitaminjai jobban érvényesülnek, ha eces-olajos, vagy ecetes-tejfeles salátaönetet készítünk hozzájuk.

• A káposztasaláta finomabb és főeg vitamindúsabb, ha szeletelés után em sózzuk be, s nem nyomkodjuk ki a áposztát, hanem azonnal ráöntjük az zlés szerint elkészített salátalevet.

• Kitűnő salátaecet az ecetben elett uborka vagy zöldpaprika leve. Leszűrve, üvegben tegyük félre.

Hogyan használjuk a sót?

• Az ételeket általában ne sózzuk meg előre, csak a főzés befejezése előtt. Kivéve azokat, melyeknek előkészítésekor, vagy főzésekor már így kívánja meg a recept.

• A hirtelensülteket borsozzuk és szórjuk meg egyéb fűszerekkel, a sütés megkezdése előtt, a sót csak a végén tegyük hozzá – különben rágós lesz a hús.

• A főzelékeket kevés sós vízben főzzük, ha lehet csak pároljuk, hogy értékes tápanyaga ne vesszen kárba.

• A leveseket előre sózzuk, így a benne fővő anyagok nem lesznek íztelenek.

• Cserépedényben való sütésnél vagy párolásnál mértékletesen, de előre sózzunk.

• A vesét mindig tálaláskor sózzuk meg, mert különben rágós lesz.

• Burgonyát csak akkor sózzuk, amikor a vize már forr.

• Ha jóízű egybesültet akarunk, dörzsöljük be előre sóval, forgassuk át forró zsírban, hogy minden oldala szép színt kapjon, ezután ágyazzunk meg neki a tepsiben a különféle ízesítőkkel, fűszerekkel, öntsünk alá néhány kanál vizet, fedő alatt pároljuk, s csak ha levét elfőtte, pirítsuk át.

• A baromfit – ha szükséges – enyhén sós vízzel locsoljuk meg sütés közben.

• Nem reped meg a tojás héja, ha a főzésnél egy kis sót teszünk a vízbe.

• A tojásfehérjét könnyebb felverni, ha csipetnyi sót teszünk hozzá.

• Szebb színű a tojássárgája, ha keveréskor egy kevés sót teszünk bele.

• Az ehetetlenül csípős zöldpaprikát néhány percnyi sós vízben tartással szelidíthetjük meg.

• A már megbontott üvegben a mustár kiszáradását megelőzhetjük, ha tetejét kicsit megsózzuk.

• Étolajunk nem sűrűsödik be, ha az üvegbe 1 kávéskanál finom sót hintünk.

• Újburgonyát könnyebben tisztíthatunk, ha hideg sós vízbe áztatjuk, majd kés helyett műanyag szivaccsal dörzsöljük le a héját.

Hogyan süssünk szalonnát?

• A szalonna szeletek szépen megsülnek, ha sütés előtt hideg vízbe mártjuk.

• Nem kunkorodik fel sütés közben a szalonna, ha a sütésnél néhányszor megszurkáljuk villával.

• Fagyott szalonna szeleteket langyos sütőlapátkával választhatunk szét.

• Ha a szalonnát nem kockára vágjuk, hanem fél centis szeletekre, a zsír teljesebben kiolvad belőle.

Hogy könnyebb legyen a tésztánk?

• Egy légmentesen lezárható műanyag tálban állítsuk össze a kelt tésztát. Közepesen lágyra dagasztjuk, majd zárjuk le fedővel és egy melegvizes (nem forró!!!) tálba helyezzük. Az élesztő megkeleszti a tésztát annyira, hogy az felnyomja a fedőt. Ha kétszer ismételten visszatettük a fedőt, a tészta kész, és könynyű, mint a hab.



• Kelt tésztát finom lisztből készítsünk, s enyhén fűtött sötőben süssünk.

• Az élesztő mindig friss legyen, és enyhén cukrozott tejben futtassuk fel. Legalkalmasabb erre egy bögre. A lisztet csak néhány perccel később adjuk hozzá, s lefedve megvárjuk, míg kovászunk a bögre karimáját elérte.

• A torta, a kalács tésztáját finom lisztből keverjük.

• Az omlós tészta, melyet több vajjal és tojással készítünk, finom, könnyű lesz, ha a liszt egy része rizs vagy burgonyaliszt.

• Minden tésztába – az édesekbe is! – összeállításkor tegyünk egy csipetnyi sót.

• A vajastésztát forró sütőbe tegyük. A linzert, piskótát enyhén fűtött sütőbe.

• Egyenletesen kel meg a torta, ha a formát csak alul vajazzuk meg és az oldalát nem.(Nem púposodik fel a közepe!)

• A piskótában – gyümölcskenyérben stb – az együtt sütött cseresznye, meggy, mazsola, csokoládé, nem száll le a sütemény aljára, ha a gyümölcsöt előbb lisztbe forgatjuk.

• A tortamáz jobban tapad a tésztához, ha a tortát előbb enyhén belisztezzük.

• Sütemények tetejét megkenhetjük pirított cukor felfőzött, majd kihűlt oldatával. Előnye: szép fényt kap tőle a tészta. Ezt a "kollernak" nevezett oldatot előre is elkészíthetjük, kis üvegben gondosan lezárva sokáig eltarthatjuk.

• A piskótalapot, ha jól kicsavart, vizes szalvétára borítjuk, rövid idő múlva könnyen felcsavarhatjuk roládnak.

• A készen vett tortalapot laponként cukros tejjel locsoljuk meg és csak másnap kenjük rá a krémet.

Hogyan bánjunk a zöldfélékkel?

• A zöldségféléket soha se tegyük fel bő vízben, mert forralás közben sokat veszítenek vitamin, és ásványisó tartalmukból. Ha lehet, ne főzzük, csak pároljuk a zöldség- és a főzelékféléket. Ha nincs kuktánk, tegyünk egy szűrőt az edény aljára, rá a zöldfélét, öntsünk alá kevés vizet és fedő alatt pároljuk puhára.

• Az egészen zsenge tök sem fő szét – akár töltve, akár főzeléknek vagy rakottan készítjük –, ha hámozás után, rövid időre ecetes vízbe tesszük.

• A zöldborsó üde zöld marad, ha főzővizébe egy szem kockacukrot dobunk.

• A spárgát csomóba kötve, fazékba állítva főzzük. Annyi sós vizet adjunk hozzá, hogy a spárga közepéig érjen. Így az erősebb szárak a vízben, a fejek a gőzben főnek, és ezáltal nem hullanak széjjel.

▪ A megtisztított, megmosott sóskát – egy-egy maréknyit összefogva – keskeny metéltre vágjuk, úgy tesszük a zsírba párolni. Így a gyakori kevergetés mellett gyorsabban megfő és teljesen krémszerű lesz.

▪ A burgonyát ne áztassuk, csak mossuk, és lehetőleg gőzben pároljuk puhára. Ha vízben főzzük, levét használjuk fel leves vagy főzelékek felöntéséhez.

• A paraj főzővizét öntsük ki! Bár vitaminokat és ásványi sókat veszítünk, de egyes káros anyagoktól, például a parajban levő ólom egy részétől, megkíméljük szervezetünket.

▪ A primőr karalábé zöld leveleit ne dobjuk el, vékony metéltre vágva tegyük a karalábé levesbe vagy töltött karalábéba.

• A zsírban oldódó vitaminokat például a sárgarépa karotinját – sze vezetünk jobban hasznosítja, ha kevé vajban pároljuk puhára.

▪ Ha a bab hosszas főzés után sem puhult meg, 1 mokkáskanál szódabikar bónától 10 perc alatt puha lesz.

▪ Az almapüré nem ég le, ha hide vízbe tesszük fel, és keverés nélkül főz zük.

• Ha uborkát vagy tököt gyalulunk húzzunk az ujjunkra gyűszűt, így nem sérülünk meg.

• Tormareszelésnél erősen könnye zik a szemünk. Elkerülhetjük, ha a tor mát diódarálóba nyomjuk és azzal da ráljuk, azaz reszeljük meg.

Hogyan hámozzuk meg a gesztenyét?

• Lapos végén bevágjuk és vízben tíz percig főzzük. Ügyeljünk arra, hogy a víz ellepje a gesztenyét. Ezután könynyen eltávolítható a héja.

• Forró sült gesztenyét készíthetünk otthon is. A lapos végén bevágva, száraz tepsiben, langyos sütőben hamar megsül.

... és a mogyorót?

• Mielőtt feltörnénk, áztassuk egy napra kézmeleg vízben.

▪ A földimogyorót viszont meg kell fagyasztani, ha egészben akarjuk kivenni a gyümölcsöt a héjából.

• Ugyanezt érjük el, ha a földimogyorót mintegy 15 percre igen forró sütőbe helyezzük.

Hogy ne legyen gond a tojással.

• A friss tojás héja durva és meszes, a nem egészen friss tojásé sima és fénylő.

▪ Ha a tojást hideg, sós vízbe teszszük, a friss tojás lesüllyed, amelyik a víz felszínén marad, nem friss, tanácsos eldobni.

▪ Ha nem akarjuk, hogy a tojás főzés közben kirepedjen, a tompa végén szúrjuk meg egy tűvel.

▪ Ha a tojásokat kanállal helyezzük a már forrásban levő vízbe, elkerülhetjük, hogy elreped a héja.

• Repedt tojást is hibátlanra főzhetünk, ha a vízbe kevés ecetet teszünk. Még a tojásfehérje sem folyik ki.



▪ Nem pukkan ki a tojás főzés közben, ha vékony selyempapírba csomagoljuk.

▪ Hogy a buggyantott tojás egyben maradjon, cseppentsünk a vízbe vagy levesbe néhány csepp ecetet.

▪ Ha szeretnénk tudni, hogy a tojás megfőtt-e vagy sem, gyorsan megpörgetjük az asztal sima felületén. Ha nyugodtan megfordul a saját tengelye körül, akkor megfőtt, ha nem pörög, akkor még nyers.

• Ha kemény tojást akarunk készíteni, akkor a tojásokat lapos végükön

megszúrkálva, hideg vízben feltesszük főni. Miután felforrt, kikapcsoljuk a fűtést és 15 percig fedő alatt állni hagyjuk. Ezután leöntjük a meleg vizet, a tojásokat megrázogatjuk, leöblítjük hideg vízzel és utána hámozzuk meg.

• A kemény tojást könnyebb meghámozni, ha nem hideg helyen, hanem szobahőmérsékleten tároljuk.

• Ha a tojások beleragadtak a tojástartóba, vizezzük meg a doboz alját, így károsodás nélkül kivehetjük a tojásokat.

• A tojáshab keményebb lesz, ha egy csipetnyi sót teszünk bele.

• Ugyanezt a hatást érjük el, ha 7-8 tojásfehérjéhez egy kanál citromlevet teszünk.

• Tojásfehérjét a sárgájától egyszerű elválasztani, ha egy kis tölcsérbe törjük bele a tojást. A fehérje átfolyik a tölcsér nyakán, a sárgája egészben fennmarad.

• Sütéshez ne használjunk különösen nagy tojásokat, mert tésztánk kihűlés után nagyon összeesik.

• Hogy a tojásfelfújt könnyű legyen, tegyünk bele az elkészítés előtt egy kevés rizs- vagy burgonyalisztet.

• Ha tojáshabot keverünk a tésztába vagy krémbe, mindig lazán, könnyedén adjuk hozzá. A habverőt sem szabad a keverőtál vagy habüst széléhez ütve lerázni, mert ezáltal a habban levő levegő elillan.

Hogyan pirítsunk kenyeret?

• Pirító nélkül is süthetünk kenyeret. A tűzhely lapjára tegyünk alufóliát és takaréklángon süssük meg a szeleteket.

• Ha a zsemle vagy a kenyérszelet melegítés közben ráragad a rostélyra vagy a tepsire, akkor a forró tepsit helyezzük nedves kendőre, és a szeleteket könnyen le lehet venni.

Hogyan hasznosítsuk a citromot?

• Több levet ad a citrom, ha felvágás előtt – tenyerünkkel az asztal lapján – görgetjük néhány pillanatig.

• Ugyancsak több citromlevet kapunk, ha a citromot felvágás előtt kissé felmelegítjük. (Ne túlságosan, mert veszít C-vitamin tartalmából!)

• Hosszú ideig van citromunk a hűtőszekrényben, ha beleszúrunk egy fogvájót s a nyíláson préseljük ki a szükséges levet, majd visszadugjuk a fogvájót.

• Ha a félbevágott citromba villát szúrunk és alaposan körbeforgatjuk, az összezúzott gyümölcs több levet ad.

• Néhány csepp citromlé visszaadja ízét és frissességét a konzerveknek vagy a gyorsfagyasztott ételeknek.

• A sós burgonya megtartja világos színét, ha a főzővízbe egy kis citromot csavarunk.

• Ízletesebb, finomabb a majonéz citromlével.

• Olykor a sót is helyettesíthetjük citromlével. Kellemesen, újszerűen megváltoztatja az ételek megszokott ízét.

• Négy kávéskanál ledarált citromhéjat keverjünk össze fél csésze porcukorral. Kitűnően használhatjuk teába, sütemények és krémek ízesítéséhez.

• A jól megmosott és szárazra törölt citrom héját vékonyan reszeljük le, különben keserű lesz.

• Vaníliás vagy citromos cukrot úgy készíthetünk, hogy jól záródó üvegbe porcukrot teszünk, és beledugunk egy rúd kettéhasított vaníliát vagy egy-két citrom lehámozott héját.

• Vágjunk ketté egy citromot, és vegyük ki a belsejét. Héjában vajjal elkevert szardiniát, kaviárt, fagylaltot vagy kompótot tálalhatunk fel.

• A kipréselt citrom héja kitűnő kéztisztító, különösen akkor, ha főzelékféléket, zöldségeket, gyümölcsöt vágtunk, illetve magoztunk. Az elszíneződött bőrfelületeket alaposan dörzsöljük át vele, majd szappanos meleg vízzel mossuk át. Ha szükséges többször ismételjük.

Ha gombát készítünk.

• Először a szárak homokos részét vágjuk le, majd a gombát váltott bő vízben többször átmossuk. Nem áztatjuk! Lecsurgatjuk. A gombafejekről a héjat nem kell lehúzni, csak az esetleges hibás részeket vágjuk ki. A készítendő étel jellege szerint, a gombaszárakat kitördelve vagy felszeleteljük, vagy egyben hagyjuk.

• A csiperkegombát könnyebb vékonyra szeletelni a tojásszeletelővel.

Hogy puha és szép sárga legyen a kukorica.

• Jóízű, puha kukoricát tálalhatunk, ha főzővizébe egy kevés zsírt (vajat), és

egy kevés cukrot teszünk. Csak ha kész, akkor sózzuk, mert különben kemény lesz.

• A kukoricaszemek szép sárgák maradnak, ha leszűrés előtt a főzővízbe egy kávéskanál citromot teszünk.

Hogy ropogós legyen a tepertő.

• A zsírsütés vége felé 1-2 evőkanál tejet (a mennyiségtől függően) öntünk hozzá és átpritjuk vele.

• A kockára vágott vagy bevagdalt libabőrt hibátlan zománcú lábosba rakjuk, és annyi vizet öntünk rá, hogy majdnem ellepje. Fedő alatt addig pároljuk, míg a víz elfő, ezután erősebb tűzön, fedő nélkül sütjük tovább. Amikor aranysárgára pirul, levesszük a tűzhelyről, néhány csepp vízzel megfröcsköljük, és lefedjük. Két-három perc múlva szűrőkanállal kiszedjük a friss, omlós libatöpörtyűt.

Hogy ne legyen gond a majonézzel.

• Ha majonézt akarunk készíteni, a tojást néhány órával előbb vegyük ki a hűtőszekrényből, az olajat is tartsu[k] szobahőmérsékleten. (De túl mele[g] olajjal sem áll össze a majonéz!) Ha a majonéz összefut, megjavíthatjuk úgy, hogy egy tojássárgáját habosra keve[]rünk, és cseppenként hozzákeverjük a[z] összefutott majonézt.

• A majonéz készítésnél előfordul[]hat, hogy a tojássárgáját nem tudjuk az olajjal elkeverni, a tojás az olajat "nem veszi fel". Ennek az az oka, hogy vagy az olaj, vagy a tojás túl hideg! Ilyenkor egy kávéskanálnyi forró vize[t] öntsünk hozzá, és gyorsan keverjük addig, míg a majonéz a megfelelő sűrűséget eléri.

• Az otthon készített majonéz hete[]kig eláll, ha lezárt befőttes üvegben hűtőszekrényben tároljuk.

AZ ÉLELMISZEREK TÁROLÁSA

Élesztő

• A hűtőszekrényben néhány napig lehet tárolni csavaros üvegben, vagy alufóliába szorosan becsavarva.

Máj vagy vese

• Néhány órára tejbe áztatva, lefedve tegyük a hűtőszekrénybe. Így nem keményedik meg.

• A máj szeletekre vágva besózva a mélyhűtőben hosszú ideig eltartható. A hűtőből kivéve gyorsan kienged, de siettethetjük tejbeáztatással is.

• Az előre besózott máj porhanyósabb és kiadósabb!

Kenyér

A kenyér tovább friss marad, ha egy műanyag zacskóban a hűtőszekrényben tároljuk. A szükséges mennyiséget előmelegített sütőben átsütjük.

• Nem szikkad ki annyira a kenyér, ha zárt dobozban tartjuk, és almát teszünk mellé.

• A kenyereszacskóba tegyünk egy szelet zellert, a kenyér tovább megőrzi frissességét.

• Száraz kenyeret felfrissíthetünk, ha 24 órára egy nedves kendőben a hűtőszekrénybe helyezzük. A kendőt levesszük, és a kenyeret az előmelegített sütőben néhány percig átsütjük.



Vaj

▪ A vajat tartósabbá tehetjük, ha 25 dekát lassan elkeverünk egy csésze féltartós tejjel, formába öntjük, és a mélyhűtőbe tesszük. A vajat szaporítottuk, ugyanakkor alacsony zsírtartalmú vajat nyertünk, mely kiválóan alkalmas fogyókúrázóknak.

▪ A felbontott vajat – a hűtőszekrényben is – egy friss vízzel telt edényben tartsuk, így nem veszi fel a különböző szagokat.

▪ Állott, avas szagú vajat forralt, langyos tejjel és kevés sóval keverjük el, visszanyeri eredeti friss ízét.

Tojás

▪ Tojást házilag is konzerválhatunk. Vazelinnel bekenjük vagy ládába, korpa közé rakjuk.

• A szeptember végi – valóban friss! – tojás karácsonyig is eláll minden konzerválás nélkül. Dolgunk csak annyi, hogy hetente egyszer fordítsuk át a tojásokat a tojásrekeszekben. Nem túl hideg éléskamrában tároljuk.

• A maradék tojássárgáját óvatosan csúsztassuk egy csészébe, töltsünk rá hideg vizet, és így helyezzük a hűtőszekrénybe. Ily módon néhány napig eltartható anélkül, hogy kiszáradna.

• A tojássárgája frissen marad több napon át úgy is, hogy csavaros üvegben, hideg vízzel elfedve helyezzük a hűtőszekrénybe. (Így biztos, hogy nem lötykölődik ki!)

▪ Tojásfehérje mélyhűtve egy évig is tárolható! Egy pohárkában 7-8 fehérje elfér, ami a karácsonyi habcsókhoz és más apróságokhoz kitűnően felhasználható.

Méz

▪ Ha azt akarjuk, hogy a mézben a cukor ne kristályosodjon ki, tegyük a mézet kis műanyag zacskókba és fagyasszuk le. Igen könnyen kiolvasztható.

• Ha a méz már megkristályosodott, akkor langyos vízben (maximum 40 fok) olvasszuk fel. Így nem veszti el értékes alkotóelemeit. Melegítés közben sűrűn kevergessük.

▪ A mézet ne tároljuk fémedényben. A legalkalmasabb erre a célra az üveg.

Főzelékfélék – zöldségfélék

• Kelkáposztát gyökeresen érdemes

tárolni. Ládába, száraz homokba rakjuk, természetesen pincébe.

▪ A zöldpaprika télen is friss marad, ha egyenként alufóliába csomagoljuk és így rakjuk el az éléskamrában vagy a pincében.

• Uborkát, tököt sóval konzerválhatunk. Egy kilóra 10 dkg sót és 2 evőkanál ecetet számítsunk. A só felével a legyalult zöldfélét elkeverve egy órát állni hagyjuk, majd a léből kinyomva üvegekbe tesszük. Tetejére egy réteg sót szórunk, meglocsoljuk az ecettel és lekötve a helyére rakjuk. Használat előtt hideg vízben átmossuk.

▪ A mélyhűtött főzelékfélére forró vizet öntsünk azért, hogy a fagyasztás alatt keletkezett vizet teljesen kimossuk belőle. A főzelék így frissnek hat.

▪ A hűtött főzelékfélét, ha víz helyett húslében főzzük meg, különleges zamatot kap általa az étel.

Burgonya

▪ Ha már korábban előkészítettük a burgonyát, akkor is frissen marad: felhasználásig tegyük egy jól zárható edénybe, vízbe, és rakjuk a hűtőbe. A vízhez tegyünk néhány csepp ecetet is.

▪ A sült burgonyát felfrissíthetjük, ha rövid ideig hideg vízben áztatjuk és azután 20 percre a forró sütőbe teszszük.

• Hogy a pincénkben tárolt burgonya nehogy megrohadjon, helyezzünk el a közelében egy edényben égetett meszet.

Sajtfélék

▪ A sajtot lehet tárolni anélkül, hogy kiszáradna, vagy megpenészedne, ha egy légmentesen zárható műanyag dobozba zárjuk, melyet előzőleg pergamennal vagy vajpapírral béleltünk ki. Így tegyük a hűtőszekrénybe.

▪ Ha nincs ilyen dobozunk, akkor ecettel nedvesített kendőben, hűvös helyen tároljuk a sajtot.

• Régi, maradék sajt újra friss lesz, és kiválóan fogyasztható, ha egy ideig sós vízbe mártott szalvétába tesszük.

• A megkeményedett sajtot áztassuk egy kis ideig friss tejbe, majd tiszta ruhában szárítsuk meg, ismét friss és ízletes lesz.

• A sajtot diódarálóval reszeljük meg, így a keményebb darabka sem vész kárba, és nem sérülünk meg reszelés közben. A sajttal egyenlő mennyiségű vajat melegítsünk fel, keverjük hozzá a reszelt sajtot, szórjuk meg pirospaprikával, egyhén főzzük össze, majd öntsük olyan edénybe, amit majd asztalra tehetünk. Hűtsük le! Rozskenyérre, vagy zsemlére kenve kitűnő szendvicset kapunk. A maradékot később is felhasználhatjuk: ha megkeményedne, tegyük néhány percre a sütőbe, újból kenhető lesz.

Fokhagyma

▪ A fokhagyma-gerezdeket a mélyhűtőben tároljuk, erősen zárt műanyag zacskóban. Húzzunk rá még egy zacskót és gumizzuk át.

▪ A fokhagymagerezdek nem száradnak ki, ha lehámozva, üvegbe zárva, salátaolajba tesszük. A fokhagyma felhasználása után az olaj különleges aromájú lesz, és jól használhatjuk saláták készítéséhez.

Hagyma

▪ Ha a hagymát egyenként fóliába csavarjuk, nem hajtanak ki, nem puh nak meg és tovább maradnak frissen.

▪ Ha egy felvágott hagymát ne használunk fel teljesen, akkor a vág felületet kenjük meg vajjal. Alufóliá csomagolva, hűtőszekrényben, friss m rad.

▪ Ha a már felvágott hagymát me sózzuk, friss marad.

▪ A zsenge tavaszi zöldhagymán ne dobjuk el a szárát, apróra vágva k rözöttbe, burgonyalevesbe, töltelék lékbe nagyon jó ízesítő.

▪ Cserepes snidlinget – meté hagymát – szárának levágása ut többször is ki lehet hajtatni. Tövét tessük friss földbe, napos ablakba kétnaponként öntözve, két hét mú ismét vágni lehet belőle.

Leveles zöldségek: petrezselyem, zell levél, kapor

▪ Hogy frissen maradjon és jól hessen vágni a zöldséget, tároljuk s les szájú csavaros üvegben a hűtősz rényben. Műanyag dobozt is használ tunk, de ezeket ki kell bélelni lyempapírral.



▪ A petrezselyem kiválóan alkalmas mélyhűtésre, nem veszti el az ízét.

▪ A petrezselyemgyökér és a zellergumó felső részéből felhasználás előtt vágjunk le egy másfél ujjnyi darabot, állítsuk kistányérra, öntsünk alá néhány csepp vizet. Naponta vágjunk le belőle egy vékony szeletkét, így jobban felszívja a vizet. Ha világos, meleg helyen tartjuk, három - négy nap múlva, friss zöldpetrezselymünk és zellerzöldünk lesz.

▪ Tisztított, darabokra vágott petrezselyemgyökeret, sárgarépát, petrezselyem - levelet, zellerlevelet 2-3 nap alatt tökéletesen megszáríthatunk fűtőtesten vagy kályha közelében. A napon szárítottal ellentétben, így megőrzi eredeti színét.

▪ Sóval is konzerválhatunk. Megmosott, apróra vágott petrezselyem vagy zellerzöldjét, kaprot sóval rétegezve szorosan nyomkodjuk kisebb üvegekbe. Felülre sót rakjunk. Lekötve, azonnal a helyére tehetjük. Ezek használatánál vigyázzunk a sózásra!

Fejessaláta

▪ A fejessaláta és egyéb leveles saláták tovább maradnak frissen, ha műanyagzacskó helyett újságpapírba csomagolva tesszük a hűtőbe.

• Ha a fejessaláta nedves és nem használjuk fel azonnal, tegyük egy kispárnahuzatba és a centrifugában szárítsuk meg. (Ne sokáig forgassuk, mert összetörhet!) Ez különösen vendégvárás előtt ajánlható, ha egyszerre nagymennyiségű salátát akarunk tálalni.

■ A hűtőszekrény zöldségpolcát béleljük ki konyhai papírtörlővel. Ez felszívja a nedvességet, és a saláták, a főzelékfélék tovább maradnak frissek.

• Salátát napokig frissen tarthatunk, ha cserépfazékban a kamrába tesszük és erősen lefedjük.

Só

■ A sót mindig szárazon tároljuk. Papírzacskóstól tegyük egy műanyag zacskóba és jól zárjuk el a nyílást.

Olaj

■ Az olivaolaj tovább marad friss, ha az üvegbe egy szem kockacukrot teszünk.

■ Az étolajat nem tanácsos alacsony hőfokon tartani, mert gyakran előfordul, hogy homályos és zavaros lesz. Legjobb, ha sötét, száraz, szobahőmérsékletnek megfelelő helyre (kamrába vagy konyhaszekrénybe) állítjuk.

• Avas étolajba öntsünk néhány csepp tiszta szeszt, vagy rumot, majd légmentesen zárjuk le. Három-nég nap múlva megszűnik az avas íz.

Pattogatott kukorica

■ Ha van pattogatni való kukor cánk a mélyhűtőben tároljuk. Friss ma rad, és a hibás szemeket könnyebb k válogatni.

■ A hibás szemeket úgy is kisele tezhetjük, hogy a pattogás előtt hidé vizet csurgatunk a kukoricaszemekr De jól meg kell szárítani, mielőtt a fo ró zsiradékba vetnénk! Egy szem kuk ricát dobjunk az edénybe. Ha felpatto akkor elég forró, tehetjük bele a többi

Áfonya

■ A házilag befőzött lekvár pene szesedését megakadályozza, ha belef zünk áfonyát.

■ A nagy szemű áfonya könnyebbe fő meg, ha előtte mélyhűtöttük.

Sütemény, kalács

■ A fémdobozban tárolt sütemén friss marad, ha mellé teszünk egy fél a mát.

■ A kalács frissen vágott felületére fogvájóval tűzzünk egy szelet friss kenyeret, nem fog kiszáradni.

■ A maradék süteményt, illetve kalácsot szorosan csavarjuk alufóliába, és tegyük a hűtőbe.

■ Az aprósütemény tárolására szolgáló fémdobozt béleljük ki pergamentpapírral vagy selyempapírral.

■ Ha az aprósütemény kiszáradt, kartondobozba zárjuk, tegyünk egy nedves kendőt a fémdoboz fedele és a kartondoboz közé, és úgy csukjuk be. Hűvös helyen tároljuk.

Cukor

■ A cukrot mindig szárazon tároljuk. A papírzacskót helyezzük még egy műanyagzacskóba, mielőtt eltesszük.

Kávé, tea

■ A kávé és a tea hosszú ideig megtartja aromáját, ha az eredeti csomagolást jól zárt alufóliával borítjuk be.

Szalonna

■ A szeletelt szalonna nem ragad össze, ha a csomagot összetekerjük és gumigyűrűvel összefogjuk.

Túró, juhtúró

■ Kétszerannyi ideig marad friss a túró, ha a csomagot a hajtogatással fölfelé tároljuk.

Citrom

■ Az egész, ép citromokat jól záródó üvegbe tegyük – melyet előzőleg megtöltöttük vízzel – így tároljuk a hűtőszekrényben. A citrom sokkal lédúsabb lesz.

■ A félbevágott citrom sokáig eltartható, ha kevés kristálycukorral beszórjuk.

■ A reszelt citromhéjat cukorral elkeverve üvegben tároljuk.

Mihez kezdjünk a maradék ételekkel?

■ Ha a levesben főtt zöldségből marad, felhasználhatjuk rizottóhoz, zöldségkroketthez, készíthetünk belőle salátát. Vágjuk apró kockákra, vegyítsünk



közé apró kockára vágott savanyú uborkát, almát, és az egészet keverjük össze tartármártással.

▪ A főtt húst felhasználhatjuk különféle töltelékekhez: lehet belőle pástétom alapanyag, különböző ízesítéssel vacsorát készíthetünk belőle, hagymás szaftban vagy bundában főzelékfeltét is lehet. Egyről ne feledkezzünk el:a friss húsnál erőteljesebb ízesítést kíván!

▪ A maradék sült húst is sokféleképpen hasznosíthatjuk: megdarálv keverjük össze vajjal, ízesítsük paprika val, kevés fűszeres paradicsompürével és ezzel az eleggyel kenjük meg a ke nyér vagy a zsemleszeleteket. Megda rálva, a szokott módon ízesítve felhasz nálhatjuk töltelékneknek karalábéba, bu gonyába, gombába, paradicsomba, ra kott kelbe, káposztába, sőt palacsintá is tölthetünk vele.

▪ A maradék pörkölt húsát – a sü húshoz hasonlóan – szinte minden tölte lékhez felhasználhatjuk,az ételnek meg felelő töltelékanyagokkal összekeverve A visszamaradt zsírját kevés tejszínne vagy tejföllel ízesítve öntsük az ételre.

▪ A párolt rizst levesbetétként hasz nosíthatjuk.

▪ A maradék rizst, főtt tésztát le égés nélkül gyorsan felmelegíthetjü ha a kuktafazék rácsára állítjuk, s alá öntünk egy kevés vizet. A fedőt tegyü rá, forraljuk néhány percig, vegyük le tűzhelyről, s mire a gőz nyomása a kuk tában megszűnik, meleg az étel.

▪ A főtt burgonya-szeleteket zsí

ban süssük át, ismét friss lesz; a héjában főtt burgonya felhasználható salátának, rakott burgonyának; burgonyapüréből pogácsát, gombócot készíthetünk.

▪ Ha túl sok szendvicset készítettünk, frissen marad másnapig salátalevélbe göngyölve a jégszekrényben.

▪ Pirított zsemlemorzsából, ha véletlenül túl sokat készítettünk, hosszú hetekig felhasználhatjuk, ha üvegbe töltjük, és zsírt rakunk a tetejére.

Mesterfogások

▪ Szebb, jobb és vitamindúsabb lesz a húslevesünk, ha egy sárgarépát lereszelünk, kevés olajon megpároljuk, majd a húslével felforraljuk. Ha már szép sárga, a leveshez öntjük.

▪ A velőscsont mindkét végét sózzuk be, mielőtt főzzük, így nem fő ki a velő.

▪ Ha húsgombócot főzünk a levesbe vagy fasírtot készítünk, a masszát ne kanállal formáljuk, hanem langyos vízben nedvesített tenyérrel. Így a gombóc egyenletesebb és simább lesz.

▪ Ha a megsütött hús már szép piros, de még nem puha, locsoljuk meg egy-két kanálnyi ecettel. Ennek hatására a kötőszövet rostjai megduzzadnak, és a hús hamarosan megpuhul.

▪ Ha bármit sütünk alufóliában, ügyeljünk arra, hogy ne legyen túl szoros, mert a meleg levegő szétfeszítheti.

• Ha alufóliával fedjük le az ételt, sokáig meleg marad, de megbőrösödik. Szúrjunk rá ezért néhány lyukat, hogy a gőz elillanjon.

• Omlettet zsír nélkül is süthetünk. Két-három evőkanál tejet forraljunk fel a palacsintasütőben, majd a jól felkevert, megsózott tojásokat öntsük bele. Keverés nélkül süssük meg!

• Süteményekhez, ha vaj helyett margarint használunk, 20 %-kal többet tegyünk a megadott mennyiségnél.

• Ételek ízesítésére – például mártásokhoz, vagy salátákhoz – tejföl helyett joghurtot is vehetünk, ez kevesebb kalóriát tartalmaz. De joghurttal már nem forralhatjuk az ételt, mert megtúrósodik!

• A tehéntúrót gombóchoz, süteményekhez hamarabb áttörhetjük, ha húsdarálón eresztjük át.

• Ha nincs otthon tojás, a darált húsba nyers burgonyát reszelhetünk, keményítője összetartja a húst.

• A palacsinta gyorsabban megsül, ha tésztájába egy pici sütőport teszünk.

• Ha a fűszereknek csak az aromáját akarjuk ízesítésre felhasználni, tegyük teatojásba, és lógassuk bele a fövő ételbe.

• A kiszáradt mustárt élvezhetővé tehetjük néhány csepp ecettel és kevés cukorral.

• Piros paprikát, törött borsot üvegben (vagy porcelánban) tartsunk. A műanyag az erős fűszerek miatt el-homályosul, s könnyen repedezik, el-törik.

Ha a dugóhúzó hiányzik...

• Csurgasson forró vizet az üveg nyakára. (De ne jéghideg üvegre, mert szétrobban!) A forró víztől megmelegedett levegő kinyomja a dugót.

• A lekvárt, befőttet, dzsemet a kamrában ne tegyük magas polcra, mert a felszáló meleg levegő elősegíti a gomba- és a penészképződést.

• Ha a kovászos uborka megpimpósodik, akkor az üveget állítsuk egy edénybe, öntsünk rá annyi ízesitett salátalevet, hogy tulcsurogjon az üveg száján. A pimpó kicsurog az üvegből, az uborkát elfogyaszthatjuk.

• Ecettel eltett uborkát vagy más savanyúságot megóvhatunk a romlástól, ha időnként kevés cukrot teszünk hozzá. Az ecet a cukrot fogyasztja és nem erjed meg.

AZ EDÉNYEK TISZTÁNTARTÁSA



• Új jénai tüzálló edényeinket használat előtt egy nagyobb edényben maroknyi sóval s annyi vízzel, mely ellepi forraljuk legalább fél óráig. A vízben hagyjuk teljesen kihülni. Így a hőre ellenállóbbak lesznek, és sokkal tartósabbak is.

• Zománcedényeinket is hasonlóképpen avassuk fel. Itt elegendő, ha magában az edényben zubogtatjuk egy félóráig a sós vízet. Kevés ecetet is tölthetünk hozzá.

• A zománcedények súrolására is jobb, ha csupán sót használunk; nem veszti el a fényét.

• Ne idegenkedjünk megbarnult zománc edényünktől: főzzünk benne nyers burgonyát, hagyjuk benne egy napig, majd újra forraljuk fel – csillogó lesz.

• A lerakódott vízkőtől 10 százalékos ecetes oldattal szabadíthatjuk meg lábasainkat. Szódás vizzel öblítsük át. Majd jöhet a tiszta forró öblítővíz.

• A serpenyő alját, ha odaégett az étel, hintsük be vastagon sóval, hagyjuk állni néhány óráig, s már könnyen letisztithatjuk.

• Újra csillog alumínium-edényünk, ha bőséges almahéjat főzünk benne.

• Vas palacsintasütőnket használat után, ha elmostuk,töröljük szárazra, és

vékonyan kenjük be olajjal. Nem rozsdásodik! Használat előtt mossuk át újra, mert az olaj közben megavasodhat.

▪ A vörösréz edény legjobb tisztítószere a sós-ecet. A megfeketedett sárgaréz edényeket ecettel kevert súrolóporral dörzsöljük át, és csak azután szidolozzuk.

▪ Bográcsunkat fahamu és olaj keverékével átdörgölve, majd puha ronggyal átfényesítve, széppé varázsolhatjuk.

• A bekormosodott bogrács alját zsírral kenjük be. Ez feloldja a kátrányrészecskéket. Alaposan csutakoljuk át, majd meleg mosogatószeres vízzel mossuk le.

▪ Rozsdás kést petróleumba mártott parafadugóval tisztíthatunk meg.

▪ A megfeketedett kések szépek lesznek, ha homokos burgonyaszelettel dörgöljük át.

▪ Halszagú edényt forró ecetes vízzel mosogassunk el.

▪ Rossz szagú műanyag-edény szagát veszti, ha tömény kávézaccos vízzel töltjük fel, és meleg helyen állni hagyjuk egy ideig. Kimosás után törlés és fedő nélkül szárítsuk meg.

▪ Ne szárítsunk tűzhelyen húsdaráló gépet, mert a kés éle eltompul. Darálás után tiszta papírt tekerjünk át rajta.

▪ Ha egy darálót használunk több fűszerhez is, könnyen átvehetik egymás illatát. Ne mossuk vízzel, hanem egy-egy fűszer ledarálása után engedjünk át rajta 1-2 evőkanál sót. Közömbösíti a szagokat.

▪ Fa vágódeszkáink világosabbak maradnak, ha használat előtt hideg vizet engedünk rá. Telítődik vízzel, ezért a színeket és a szagokat kevésbé szívja magába.

▪ A vágódeszkáról és a fakanálról a hagyma és egyéb zöldfélék szaga eltűnik, ha lemosás után sót szórunk rá, és hagyjuk állni kb 10 percig. Melegvízzel öblítsük le, szagtalanok lesznek.

• Az üvegpoharak fényesek lesznek, ha sós vízben mossuk és hidegvízzel öblítjük át őket.

• Egymásba szorult üvegpoharak szétválasztását ne erőltessük, mert könnyen megrepedhetnek, vagy eltörnek.

Öntsünk hideg vízet a felső pohárba, az alsót pedig állítsuk meleg vízbe.

• A kávéfőzőről csak nedves ruhával töröljük le a kávéfoltokat, belül ne mossuk! Száraz selyempapírral töröljük ki.

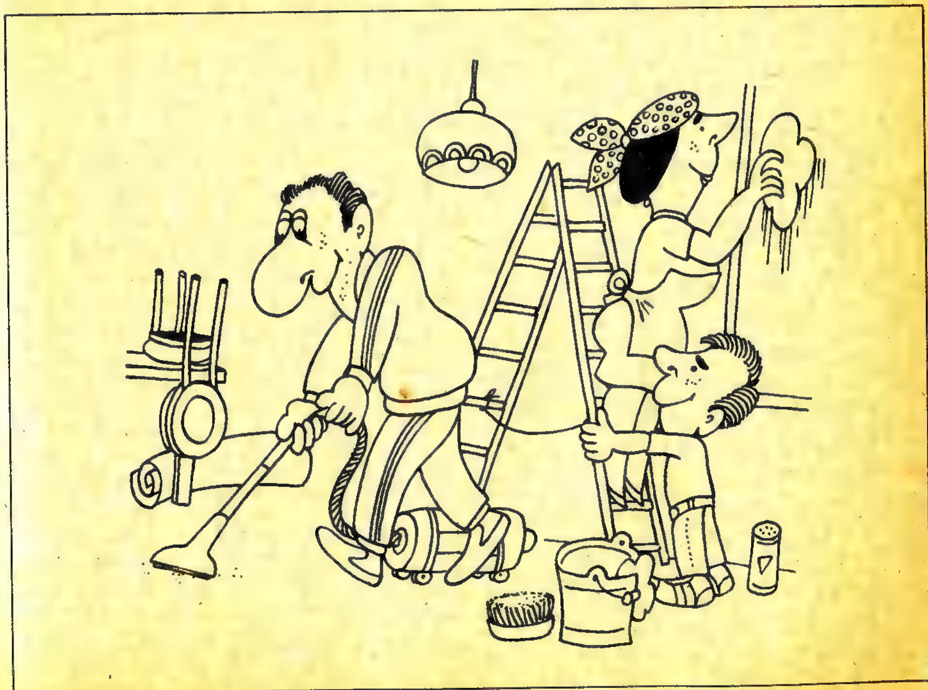
• Ha a termosznak szaga lenne, szódabikarbónás vízzel mossuk ki, majd alaposan öblítsük át. Ne tároljuk bedugaszolva! A termosz dugóját sós vízben átforralva szagtalaníthatjuk.

▪ A tűzhely lapjáról meleg kávézaccal tüntethetjük el a zsírfoltokat. Ha kihűlt, tiszta ruhával fényesre dörzsöljük. A só is megfelel: a még meleg – zsíros – főzőlapot szórjuk be sóval, és újságpapírral dörgöljük át.

▪ A megbarnult zománcozott mosogató kagylót tömény hypóval kenjük be.15-20 perc múlva alaposan mossuk ki. A zománc nem sérül meg és mosogatónk ismét fehér lesz.

A TAKARÍTÁS

Ahol érvényesül az a mondás, hogy ha két keze lenne is a háziasszonynak, gyakran még az is kevésnek bizonyulna.



A FÜRDŐSZOBA

Hogyan tisztítsuk a fürdőkádat és a mosdót?

- Az erősen szennyezett kád ismét tiszta lesz. Ha a következő keverékkel tisztítjuk meg: hidrogénperoxidhoz porrátört borkövet teszünk és vízzel péppé keverjük. Kefével hordjuk fel a kádra, bő meleg, majd hideg vízzel leöblítjük.

- Ha ezután is maradnak foltok, akkor az előző pontban leírt péphez néhány csepp szalmiákszeszt is keverünk. Két órán keresztül rajtahagyjuk, majd alaposan lesikáljuk, és bő vízzel leöblítjük.

- Ha a megsárgult kádat vagy mosdókagylót tömény hypóval 10-15 percig áztatjuk, majd erősen átkeféljük és bő vízzel átmossuk, ismét fehér lesz.

- A kisebb gyümölcsfoltokat mosdóról, kádról kevés ecettel is eltávolíthatjuk.

- A meleg ecet a kádról feloldja a vízkövet.

- Halvány rozsdafoltokat kádról, mosdóról citrommal dörgölhetjük le. /A már kifacsart citrom héja kitűnő hozzá./

- A porcelán mosdón levő erős szennyeződést a következőképpen távolítjuk el: egy darab háziszappant lereszelünk egy vödör forró vízbe, gondosan elkeverjük, hogy sima szappanoldatot kapjunk. Hozzáteszünk egy pohárnyi tiszta benzint és erős kefével rávisszünk a foltokra. Ha a foltok elhalványodnak, leöblítjük. /A gázt előzőleg zárjuk el és nyitott ablaknál dolgozzunk!/

- Mészfoltokat ecettel szedhetünk le. Belemártjuk gyenge ecetbe a rongyot, és a mészfoltot alaposan ledörzsöljük vele.

- Sötét színű foltok – elsősorban rozsdafoltok – a legjobban borax és ecet keverékével távolíthatók el.

- A megsárgult fürdőkád ismét visszakapja régi fényét, ha só és terpentin keverékével suroljuk ki.

Hogyan marad csillogó a csempe?

• Mielőtt a fürdőkádat vagy a csempét megtisztítjuk, engedjük lassan folyni a forró vizet. A keletkező gőz oldja a szennyet, így könnyebb végigtörölni a csempét.

• Ha azt szeretnénk, hogy fürdőszobánk ragyogjon, a tisztítás után dörzsöljük be a kádat, a mosdót és a csempét viasszal. Néhány percig hagyjuk rajta, de még mielőtt teljesen megszárad, dörzsöljük le száraz, puha kendővel. Nemcsak csillog: az ezután keletkező vízfoltokat könnyedén eltávolíthatjuk.

• Vízfoltokat csempéről, kagylóról legegyszerűbben dörzsi-kendővel vagy szivaccsal tüntethetjük el, amelyet először folyékony általános tisztítószerrel itattunk át.

• A fényét vesztett csempe ismét csillogó lesz, ha szalmiákoldatba mártott újságpapírral, vagy ablaktisztító szarvasbőrrel töröljük át.

• Ha a fürdőszoba /vagy konyha/ csempéjén olyan sötét foltok jelennek meg, amit a tisztítószerekkel nem tudunk eltüntetni, valószínü penészgomba telepedett meg alattuk. Az erősen



párás, kevésbé szellőztetett helyiségekben ez gyakran előfordul. Legjobb védekezés: ecetes, forró vizes letakarítás. 20%-os ecetnél 1 decit öntsünk 1 liter forró vízhez, és kefével erőteljesen dörzsöljük végig a csempe fugáit, a helyiség sarkait. 2-3 naponként ismételjük meg, mig a penészfoltok el nem tűnnek. Megelőzés: időnként gyenge hypos vizzel mossuk le a csempét.

Hogy a fogmosópohár is ragyogjon!

• Hetenként egyszer mossuk ki a fogmosópoharat meleg konyhasó oldattal, nem képződik rajta fehér lerakódás.

Hogy a fogkefe mindig friss legyen.

• A fogkefét úgy tisztíthatjuk meg, hogy egy pohár hideg vízbe kevés szalmiákszeszt öntünk, és ebben az oldatban néhány percig áztatjuk a kefét.

Hogyan nyithatjuk ki könnyen a fogkrém tubusát?

• Ha nem tudjuk a tubust kinyitni, rövid időre tartsuk a forróvíz alá, utána menni fog.

Hogy a szivacs ne legyen ragacsos!

• Hetenként csepegtessünk rá citromlevet, majd egy óra múlva öblítsük át.

Hogyan mossuk ki a tusfüggönyt?

• Automata mosógépben a függönyprogramot kapcsoljuk be és helyezzük a gépbe a tusfüggönyt néhány kimosandó törülközővel együtt. Nem kell centrifugázni, vizesen akasszuk fel.

• Ha nincs automata mosógépünk, a kádban mosóporos vízzel nyomkodjuk át, öblítsük ki. Ha módunk van rá – kád fölött vagy udvarban – csöpögtessük le egy kicsit, azután akasszuk a helyére.

• Nem keletkezik penészfolt a függönyön, ha használat előtt sós vízbe mártjuk.

• Kisebb penészfoltokat szódabikarbónás vízzel dörgöljünk le, és mossuk át a függönyt.

• A világos függönyön keletkezett penészfoltokat a szódabikarbónás vízzel való mosás után kenjük be ecettel, vagy citromlével.

Hogy ragyogjanak

...a szerelvények.

• A szerelvényeket, csaptelepeket, stb. a következő módon tisztíthatjuk: egy puha rongyot mártsunk petróleumba, és dörzsöljük át a tisztítandó tárgyakat. A mész – és egyéb – foltok eltünnek, a rossz szag hamar elpárolog.

• A csaptelepeket a boltban kapható citromlével – ez sokkal kellemesebb illat – dörzsöljük végig, majd száraz ronggyal fényesítsük ki.

Hogyan szüntethetjük meg a lerakódásokat a WC-csészében?

• Nedvesítsük be a WC-t, és kenjük be a lerakódást bórax és citromlé keverékével. Hagyjuk rajta 2 órán keresztül, majd alaposan keféljük át.

• A gyűrűs lerakódásokat finom dörzspapírral /smirglivel/ távolíthatjuk el. Ha a lerakódás már többéves, akkor durva szemcsés smirglit használjunk. Ezt barkácsoló szakboltban vásárolhatunk.

▪ Öntsünk forró lúgot a WC-csészébe, rövid ideig hagyjuk állni, utána alaposan súroljuk ki.

Ha csepeg a vízcsap....

▪ Ha nincs mód az azonnali megjavítására, és zavarja a családot az alvásban, tekerjük körül a csapot egy ronggyal.

▪ Ha egy madzagot kötünk a csapra, a víz lassabban csepeg át a zsinegen, így legalább nem zavar addig, míg a csap tömítését kellő szerszámmal – vagy szerelővel – el nem végezzük.

Ha eltömődött a zuhanyfej....

▪ Ha fémből van könnyen és alaposan megtisztíthatjuk, ha ecetes vízben forraljuk 15 percig. /Az ecet és a víz aránya 1:1/. A műanyag zuhanyfejet nem szabad lobogó vízbe tenni, egy éjszakán át áztassuk ecetes vízben.

Mi legyen az eltömődött, vízköves csapokkal?

▪ Csavarozzuk le és ecetes vízbe rakjuk egy éjszakára, illetve átforraljuk aszerint, hogy műanyagból, vagy teljesen fémből készültek. /Természetesen a vizet előbb zárjuk el!/

▪ Ha a csapok nehezen mozdulnak, tegyünk rá több réteg krepp ragasztószalagot és cső- vagy univerzál fogóval csavarozzuk le. Ha ragasztószalaggal dolgozunk a krómot se karcoljuk össze.

Hogy illatos legyen a fürdőszoba!

• Kedvenc kölninkből cseppentsünk egy keveset a lámpára. Ha felkattintjuk a lámpát, a meleg szétszórja az illatot.

A BÚTORÁPOLÁS

Hogyan lehet fényes a bútor?

▪ Vásároljunk a festék üzletben lenolajat és terpentint. Keverjük össze azonos arányban ecettel és alaposan rázzuk fel. Puha ronggyal felkenjük a bútorra, majd töröljük szárazra. Puha anyaggal fényezzük át.

• Ragyogó lesz bútorunk akkor is, ha a készen vett bútorfényezőhöz egy kávéskanál almaecetet keverünk, és ezzel tisztítjuk végig.

Hogyan távolítsuk el a politurt?

▪ Egyenlő arányban keverjünk össze ecetet és vizet, kissé nedvesítsünk be egy puha ruhát, és gyengéden töröljük át a bútort. Tiszta anyaggal könnyedén töröljük szárazra.

Hogyan fényezhetjük a faragott bútorokat?

• A bútorfényezőt ez esetben nem ronggyal, hanem egy puha fogkefével vagy ecsettel kenjük fel.

Mit tegyünk, ha a széket kiültük?

▪ A nádfonatú szék ülését locsoljuk meg forró vízzel, és a napon szárítsuk meg. Ha teljesen megszáradt, kenjük be lehelet vékonyan olyan olcsó krémmel, ami nem szinezi a bútort, de ugyanakkor beszívódik a fonatba, így nem repedezik meg.

Ha a cigaretta kiégette a bútort...

▪ Ha a cigarettaégette lyuk igen kicsi, dörzsöljünk bele majonézt, hagyjuk hogy beivódjék, majd puha rongygyal töröljük át.

▪ Égett lyukat pecsétviasszal is kijavíthatunk. Ezt több színben kaphatunk a dekorációs üzletekben. Az elszenesedett részt óvatosan kaparjuk le. Egy késfokán melegítsünk pecsétviaszt, és tömjük be a viaszt a lyukba. Finoman, de gyorsan simítsuk el!

• Finom dörzspapírral dörgöljünk le egy kevés, lisztszerű port a bútor olyan helyéről, ahol nem tűnik fel. Keverjük össze kevés színtelen lakkal

/színtelen körömlakk is megteszi/, és óvatosan simítsuk a lyukba. Körmünkkel simítsuk el.

Hogyan szedjük le a fáról a ráragasztott papírt?

- Sohase kapargassuk késsel! Cseppenként vigyünk fel étolajat a papírra, hagyjuk egy rövid ideig hatni, majd puha ronggyal alaposan töröljük át, nehogy elszíneződjön a bútor. Addig ismételjük, míg a papír lekopik.

- Régi matricát többször átkenünk ecettel. Hagyjuk rajta, míg felázik, azután puha ronggyal óvatosan letöröljük.

Ha a bútor felületén karcolás keletkezik....

- Általános szabály: mindig az erezet irányában haladjunk a javításnál!

- Diófabútor: hámozzunk meg egy friss mogyorót, vágjuk félbe a szemet, és dörzsöljük be vele a karcolást.

- Mahagóni bútor: a karcolást sötétbarna színes ceruzával, vagy barna viasszal húzzuk át, utána fényezzük le.



- Vörös mahagóni bútor: a karcolásra finom ecsettel vigyünk fel jódtinktúrát.

- Juharfa bútor: egy vattadarabkával kenjünk rá azonos arányban kevert jódtinkúra és denaturált szesz keveréket. Szárítsuk meg, fedjük be viasszal és fényesítsük ki.

- Ébenfa bútor: fekete cipőpasztával, szemöldökceruzával, vagy fekete színes ceruzával javítsuk ki a bútort.

- Teakfa: a karcolást nagyon óvatosan dörzsöljük be finom fémgyapottal és utána kenjük át terpentin és lenolaj keverékkel.

- Világos fa: ha a karcolásokat színtelen cipőkrémmel kenjük be, láthatatlanná válnak. Ez fényes felületekre érvényes. Eltűnik a karcolás, akkor is, ha egy fél dióval kenjük be.

- Minden kisebb karcolás láthatatlanná válik, ha fehér vazelinnal fedjük ne. Hagyjuk rajta 24 órán keresztül, ezután dörzsöljük be alaposan a fába. A maradékot töröljük le, és a szokásos módon fényezzük át a bútort.

- A nagyobb karcolásokat megfelelő színű, jó minőségű, színes krétával satírozzuk be, majd vonjuk be színtelen körömlakkal.

Hogyan tüntethetjük el a bútorról a vízfoltokat?

- Egy kendőt vizezzünk be, tegyünk rá kevés fogkrémet. Ezzel dörzsöljük át a foltokat. Makacsabb foltoknál víz és egy kevés szódabikarbóna keverékével érhetünk el eredményt.

- Készítsünk krémet vajból vagy majonézből, valamint cigarettahamuból. Vigyük fel a foltra, töröljük át nedves kendővel és ezután fényezzük.

- Fényezett bútorról a vízfoltot a petróleumos ledörzsölés hatásosan eltünteti.

- A fényezett bútorfelületen levő régebbi vízfoltokat először só és étolaj keverékkel vonjuk be, néhány perc múlva töröljük le, ezután petróleummal dörzsöljük fényesre.

- Bevált módszer a szivarhamut /cigarettahamu nem jó!/ étolajjal összekeverni, és a világos foltokat ezzel bekenni. A műveletet parafadugóval végezzük.

És az egyéb foltokat?

- Fényezett, világos bútorról, asztallapról a gyümölcs- és a borfoltot eltüntethetjük, ha egy-két zsemlét megforrósítunk a sütőben, széttörjük és ezzel dörzsöljük a bútort, amíg a folt eltűnik.

- Bútorokról a rápergett festéket hajolajjal áztathatjuk le.

Hogyan tisztítsuk a márványlapokat?

- Szórjunk kevés sót egy frissen felvágott citromra. Gyengéden dörzsöljük át a foltot, de ne erősen, mert árt a márvány fényének. Vízzel és szappannal mossuk le.

- Víz és szódabikarbóna keverékét hordunk fel a foltra. Néhány perc után öblítsük át langyos vízzel.

- Makacs foltok eltávolítása: helyezzük a márványlapot tűző napra. Ha erre nincs mód, legalább egy órát melegítsük hősugárzóval /kvarclámpa nem jó/! Kenjük be fehérítő szerrel, háztartási boltban kapunk. Ezt addig ismételjük, míg a folt, illetve az elszíneződés eltűnik. Ez néha napokig is eltart. Végül öblítsük le vízzel és az árnyékban fényezzük le speciálviasszal.

Hogyan távolíthatunk el fáról gyertyafoltot?

- Lágyítsuk meg a viaszt hajszárítóval és papírkendővel apránként töröljük le. Utána öblitsük le ecetes vízzel.

Hogyan ápolhatjuk a műanyag felületeket?

- A fényét vesztett műanyaglap ismét fényes lesz, ha autófényező viasszal átkenjük.

- Visszanyeri fényét akkor is, ha fogkrémmel fényezzük le.

Hogyan tartsuk tisztán az üvegből készült asztallapokat?

- Papírtörülközővel kenjünk rá kevés citromlevet. Szárítsuk meg és újságpapírral fényezzük át.

- Fogkrémmel a kisebb karcolások is eltüntethetők.

Hogyan tisztítsunk krómfelületet?

- Nem karcolódik meg, sima és csillogó lesz, ha szalmiákszeszes kendővel töröljük át.

Hogyan lehet enyvmaradékokat a bútorról eltávolítani?

- A ragasztóanyag maradékát arckrémmel, margarinnal vagy étolajjal áztathatjuk fel.

Hogyan tartsuk karban a fonott bútorokat?

- Nem sárgul meg a nádfonat, ha időnként átmossuk langyos sósvízzel.

• A fonat nem szárad ki, ha nyaranta lehelet finoman bekenjük egy nem színeződő olcsó krémmel és átdörgöljük.

• A fonatos bútoroknak télen is szükségük van nedvességre. Ha nincs levegő nedvesítő berendezésünk, szobavirág-permetezővel szórjuk meg időnként a bútort.

Hogyan távolíthatjuk el a rozsdát a fémbútorról?

• Erőteljesen keféljük át terpentinnel.

Hogyan ápoljuk a műanyag kárpitot?

• Műanyag kárpitot vagy huzatot sohase zsírozzunk, mert megkeményedik! Tisztítása: szódabikarbónás vagy ecetes oldatba mártott durva anyaggal kivesszük a foltokat, majd átmossuk nagyon gyenge mosogatószerrel. A különböző zsíros kozmetikumok is keményítik a műanyagot, ezért gyakrabban tisztítsuk az erősen igénybevett kárpitot.

Hogyan kezeljük a bőrkárpitot?

• Tisztitsuk nedves kendővel – és ha van – bőrzsírral.

• A régi zsírosodást mossuk át enyhe ecetes vízzel. /Fele ecet, fele víz/. A friss foltokat hetente egyszer lenolajban áztatott kendővel töröljük le.

• A bőrből készült bútort lenolajba áztatott vászondarabbal portalaníthatjuk.

• Hogy a bőr ne váljon törékennyé, rendszeresen kezeljük 1 rész ecet és 2 rész lenolaj keverékével.

• A régebbi foltokat langyos vízbe kevert pár csepp ecetsavval vehetjük ki, a friss foltok eltüntetésére pedig felvert tojásfehérjét használjunk.



Hogyan távolíthatjuk el a vérfoltokat a kárpithuzatról?

• A vérfoltot azonnal kenjük be burgonyalisztből és hideg vízből álló keverékkel. /Ha nincs otthon burgonyaliszt, a reszelt burgonya leszűrt, töménv levét használhatjuk./ Gyengén dörzsöljük be és tegyük a napra. Száradás után keféljük le. Ha nem elég az egyszeri kezelés, ismételjük meg!

Hogyan távolíthatunk el zsír- és olajfoltokat?

• A zsírpettyre azonnal szórjunk sót. A só beszívja a zsírt, és így nem marad folt.

• Megszórhatjuk a foltot hintőporral, vagy burgonyaliszttel is. Dörzsöljük be jól, és hagyjuk rajta addig, míg a foltot beszívta. Keféljük le és dörzsöljük át nedves kendővel.

• Szennyezett pamut és vászon huzatokat úgy tisztíthatunk, hogy a szennyezett helyeket műanyagradírral végigradírozunk.

• A kárpitosbútor tovább marad tiszta, ha időnként ecetes vízzel végigkeféljük.

■ A borotvakrém az egyik leghatásosabb kárpittisztító.

■ Egy házi recept: fél csésze enyhe mosószert öntsünk két csésze forró vizbe. Hagyjuk kihülni, mig meg nem dermed, és azután habverővel verjük fel kemény habbá. Kitűnő tisztítószer.

...és még két javaslat.

■ Bambuszbútort petróleumba mártott ronggyal tisztítunk.

■ Tölgyfabútort meleg sörrel frissíthetünk fel. A sörbe mártogatott szivaccsal átdörzsöljük a bútort,és azonnal szárazra töröljük.

A SZŐNYEGTISZTÍTÁS

Ha valami kiömlik...

■ Az első és legfontosabb teendő: a kiömlött folyadékot a lehető legjobban szárítsuk fel. Ha üveg- vagy porcelán edény törött el, a cserepek eltávolítása után, száraz frottíranyaggal itassuk fel a folyadékot. Széltől haladjunk a közép felé, gyengéden itatgatva a nedvességet, ne dörzsöljük, mert mélyül és nagyobb lesz a folt. Folttisztítót addig ne használjunk, amig a folt meg nem szárad.

Hogyan távolíthatjuk el a foltokat?

■ A friss foltot leggyorsabban és leghatékonyabban ásványvízzel, vagy szódavízzel vehetjük ki. Öntsünk egy keveset a foltra, néhány percig hagyjuk rajta, azután száraz ruhával óvatosan itassuk fel.

■ Régi foltokat eltávolíthatunk két evőkanál mosószer, három evőkanál ecet és egy liter meleg víz keverékével. Ezzel kenjük be a foltot, és néhány perc után szárítsuk meg.

■ Makacs szennyeződést legjobban mosószerrel tüntethetünk el. Meleg vízben oldjunk fel annyi mosószert, hogy szappanos oldat képződjék. Az oldatot hosszanti és keresztirányban puha kefével vigyük fel a foltra, és gyengéden dörzsöljük be az anyagba. Szárítsuk meg. Ha nem lett elég tiszta a szőnyeg, ismételjük meg a kezelést. Az esetek 97 százalékában eltünik a folt.

■ A borotvakrém kitűnő folteltávolító és rögtön kéznél van. A hab beszívódása után vízzel mossuk le a foltot.

Kisebb égett foltot hogyan szüntethetünk meg?

■ Húzzunk ki néhány szálat a szőnyegből borotvapenge és egy kis csipesz segítségével. Helyezzük a szálakat az égett lyukra, és rögzítsük oda színtelen ragasztóval. Helyezzünk rá egy konyhai papírtörlőt és egy nehéz könyvet. Hagyjuk így legalább egy napig. A szálak a szőnyeghez tapadnak és a folt eltűnik.

Ha a nehéz bútor nyoma foltot hagyott.

■ Legegyszerűbben gőzöléssel szün-

tethetjük meg. Nedves ruhán keresztül vasalóval gőzöljük át a szőnyeget. Gőzölés után gyorsan keféljük fel a folt helyét.

Hogyan távolítsunk el viaszfoltot a szőnyegről?

• Itatóst vagy más, jó szívóképességű papírt – akár wc-papírt – tegyünk a folt fölé /ha lehet, alá is/. Vasaljunk rá, gyenge fokozattal. Rövid idő alatt a szívópapír eltünteti a foltot. Ha nem, újságpapírral ismételjük meg a műveletet. A maradék szennyeződést folttisztítóval vegyük ki.

Hogyan javítsuk a természetes rostból szőtt szőnyegeket? /Kókusz, kukorica, szalma stb/

• Fonott szőnyegek gyakran foszlanak a varrás mentén. Varrás helyett használjunk színtelen ragasztót, könynyebb, gyorsabb és nem látszik meg.

Hogyan lehet fakó szőnyegünk ismét üde?

• A szőnyegek visszakapják eredeti fényüket, ha időnként száraz sóval átkeféljük. /A megszürkült résztől ne sajnáljuk a sót!/ Porszívóval szedjük fel a sót.

• Langyos, ecetes vízzel keféljük át alaposan a fakó szőnyeget. Hagyjuk megszáradni: a színek ismét üdén ragyognak. /víz-ecet aránya: 10:1/

Ha szőnyegünket szőnyegsamponnal tisztítjuk.

• A fémbútorokat állítsuk plasztik védőre, nehogy megrozsdásodjanak.

Hogy távolítsuk el a sarat?

• A nedves piszokfoltot szórjuk be sóval, hagyjuk rajta 15 percig, majd porszívózzuk fel.

...és a vörösbör foltját?

• A vörösbor friss foltjának zseniális eltávolítása: öntsünk rá fehérbort. Közömbösíti.

• A vörösbor foltot sóval is kiszedhetjük.

...és a tintafoltot?

• Langyos tejjel vehetjük ki a szőnyegünkből.

...és a golyóstoll foltokat?

• Szórjuk be hajlakkal. Száradás után ecetes vízzel lekeféljük.

Hogyan szedjük fel a rágógumit a szőnyegről?

• A leragadt rágógumira tegyünk jégkockát, és tartsuk rajta addig, mig meg nem dermed, ezután a gumit a szőnyeg károsodása nélkül letörhetjük. Az esetleg megmaradó foltot folttisztítóval távolíthatjuk el.

Hogyan tüntethetjük el a ragasztófoltot?

• Ecetbe mártott kendővel.

• Az általános ragasztót a körömlakk oldja.

Hogyan egyenesítsük ki a felkunkorodott szőnyeg széleket?

• Az összetekeredett és elhajolt szőnyegsarkok csunyák és balesetveszélyesek. Nedvesítsük be az anyagot és a fonákján kenjük be olvasztott bútorenyvvel. Száradás után a sarkok és szélek kiegyenesednek.

• A szőnyeg feltüremlését megakadályozhatjuk, ha minden sarkába egy háromszög alakú, erős gumidarabot varrunk.



Mit tegyünk a molyokkal?

• Ha szőnyegünkben molykárt észlelünk, borítsunk rá vizes ruhát, és forró vasalóval gőzöljük át. A forró gőztől a peték elpusztulnak.

A padló rendben tartása

• Viaszos padlónak legjobb tisztítószere a hideg tea.

• Bútormozgatásnál húzzunk régi, vastag zoknit a bútorlábakra!

• Ragasszunk posztódarabkákat a bútorlábak aljára.

• Kisebb darab szőnyeget rakjunk a szekrény alá, és azon toljuk a helyére.

• Ha fényezetlen padlónkon világos foltok keletkeztek, kenjük be padlóviaszhoz kevert barna cipőkrémmel. Rusztikus képet kölcsönöz a padlónak.

• Ha zsír futna ki a padlóra, azonnal öntsünk rá hideg vizet, így gyorsan megfagy, a fa nem szívja magába a zsírt.

▪ Ha recseg a padló szórjunk hintőport a hasadékokba, ismét csendesen közlekedhetünk.

▪ A padlókarcolás eltűnik, ha padlóviaszba mártott, igen finom fémgyapottal dörzsöljük át.

• Gond nélkül hintázhatunk, ha a hintaszék talpait vékonyan beburkoljuk leukoplaszttal. Kedvenc karosszékünk nem karcolja össze a padlót.

▪ Lábnyomot, illetve a cipősarok nyomát petróleummal vagy terpentinnel távolíthatjuk el. Puha rongygyal vigyük a foltra, száradás után eltűnik.

• Kisebb foltoknál a radírgumi is hasznos lehet.

▪ Kátrányfoltokat padlóviasszal távolíthatunk el. Ezzel tisztíthatjuk meg cipőnket is, ha az utcán véletlenül kátrány került rá. Terpentinnel is leáztathatjuk, de ezt sokáig, váltott ruhával kell dörzsölni. A disznózsír is kitűnő oldószer.

▪ A körömlakkot ha már majdnem megszáradt, könnyen lehuzhatjuk a szennyezett padlóról, vagy parkettáról. /A lakklemosó esetleg oldja a padlóborítást!/

• Színes ceruza vagy festőkréta foltot műanyag vagy linóleumpadlóról leghatékonyabban ezüstpoliturral távolíthatunk el.

Hogyan tisztítsuk

.... a linoleum padlót?

▪ Csak enyhe szappanoldattal mossuk. Tiszta vízzel töröljük át, amelybe folyékony padlóviaszt kevertünk.

▪ Friss tintafoltokat rácseppentett citromlével tüntethetünk el. Néhány percig hagyjuk a tisztítandó felületen, majd töröljük fel.

▪ Néhány csepp olaj, kis dörzsöléssel minden foltot kivisz.

... és még néhány fogás.

• A tollseprőre vagy kefére huzzunk használt, de jól kimosott zoknit. Munka után a zoknit eldobhatjuk, de a takarítóeszközök tisztán maradnak.

▪ Ha a linóleum szélei felkunkorodnak, egy kevés padlóragasztót kenjünk – tompa késfokkal vagy spatnival – a meglazult rész alá. Helyezzünk rá nehéz könyveket, kb. 24 óra alatt odaragad.

• A műanyag padlót ne mossuk bő vízzel, mert az összeillesztésnél a víz aláfolyhat. A nagyon szennyezett padlót terpentines ruhával töröljük át. Az esetleges szakadást vagy lyukat kemény parafinnal tölthetjük ki.

▪ Jelentősen növelhetjük a szőnyegkefélőgép hatásosságát, ha a kefélőgép keféit használat előtt benedvesítjük. Jobban felszedi a pelyhet és a szálakat is.

▪ Ha a padlókefélő keféjére vagy a partvisra sok viasz ragadt, borítsuk be több réteg háztartási törlőpapirral, és vasaljuk át néhányszor meleg vasalóval. A viasz elolvad, és a papír nyom nélkül felszívja.

▪ A seprő és a partvisnyelek sokszor érdesek, szálkásak. Könnyen segíthetünk: a nyelet csiszolópapírral jól ledörzsöljük és padló- vagy csónaklakkal átkenjük.

AZ ABLAK

Mitől lesz szép?

▪ Napfénynél sohase tisztítsunk ablakot, túlságosan gyorsan szárad, és csíkok keletkeznek az üvegfelületen.

▪ Ha erős napfénynél dolgozunk – bárhogy igyekszünk is – mosás után homályos lesz az ablaküveg!

▪ Sohase használjunk szappant, mert rákötődik az üvegre.

▪ Áttörléshez használjunk újságpapírt, jobb és olcsóbb, mint a törlőkendő.

▪ Házilag elkészíthető hatásos ablaktisztító oldat: egy vödör meleg vízbe tegyünk fél csésze szalmiákszeszt, ugyanannyi ecetet és két kávéskanál keményítőt.

▪ Gyorsan szeretnénk kész lenni az ablaktisztítással? Használjunk ecetbe mártott rongyot. Ez elsősorban belső üvegek tisztítására alkalmas.

• A kifőzött tealevelet mielőtt kidobjuk, öntsük le forró lobogó vízzel, majd néhány perc után szürjük le. Kitűnő ablaktisztítót kapunk, amitől nemcsak az ablak, de a pohár, a tükör egyaránt csillogó lesz.

▪ Ha nagyon piszkos az üveg, vágjunk ketté egy hámozott burgonyát, azzal dörzsöljük le a piszkot, utána öblítsük le és töröljük szárazra.

▪ A korommal szennyezett ablaküveget először ecettel dörgöljük át, azután mossuk tiszta vízzel.Ha az öblítővízbe kevés spirituszt teszünk, hamarabb szárad, és tükörfényes lesz az üveg.

▪ Ha szarvasbőrrel tisztítjuk az ablakot, utána a bőrt meleg sós vízben mossuk ki. Nem keményedik meg száradás után.

• Fűtési idényben hamarabb piszkolódnak az ablakok. Fagyos időben vízzel nem moshatjuk le, mert ráfagy. Tegyünk langyos vízbe néhány kanál denaturált szeszt, nem fagy az üvegre, s fényesre törölhetjük.

Hogy ne legyen jégvirágos az ablak?

▪ A belső ablaktáblákat töröljük át denaturált szeszbe vagy fagyálló folyadékba mártott ruhával. Dörzsöljük át tisztítókendővel vagy újságpapírral.

▪ Nem fagy be az ablak, ha 1/4 liter víz, 3/4 liter alkohol és 3 evőkanál glicerin keverékével végigdörgöljük. Ha megszárad, puha ruhával fényesre töröljük.

Hogyan tisztítsuk az ablakkeretet?

• Felhigított denaturált szeszbe mártott ruhával töröljük át az egész felületet, olyan mintha frissen mázolták volna.

▪ Ha időnként padlóviasszal átmossuk a kereteket, nem piszkolódnak be olyan hamar.

▪ Egy állandóan kéznél levő – olcsó – hatásos tisztító: reszelt nyers burgonyával tisztítsuk meg az olajmázolású keretet, nem veszíti el a fényét. Az olajjal festett falakat is ezzel tisztítsuk!

▪ A világos keretekről egy szelet burgonya eltünteti az ujjlenyomatokat!



Hogy a redőny se legyen piszkos!

• A nem mosható redőnyöket, illetve sötétítőt lisztbe mártott durva ronggyal dörzsöljük át.

▪ Puha radírgumival minden folt eltávolítható.

• A kisebb töréseket, repedéseket a viaszosvászon függönyön színtelen körömlakkal javíthatjuk. Ez csodákra képes.

Hogyan tisztítsuk a fémkeretes billenő ablakot?

▪ A petróleum kiválóan alkalmas tisztításra és rozsdavédelemre. Így a billenőablaknak is a leghatásosabb tisztítószere.

▪ Ha gyors és alapos munkát kívánunk végezni, a hajsütéshez használt kefével "fésüljük át" az ablakot. Meglepődve tapasztaljuk, hogy mennyi por és pehely rakódik le a kefén!

▪ Az alumínium ablakkeretet vékony szálu fémszivaccsal tisztítsuk meg. Újra az eredeti fényben csillog.

▪ Az ezüst politúr szintén újjávarázsolja az alumínium keretet.

...és a faredőnyöket?

• Legjobb egy gumispatula, melyet süteménykészítésnél használunk. Ezt borítsuk be denaturált szeszbe mártott ronggyal, így könnyen kitisztíthatjuk a zsalut még a lamellák között is.

Hogy a függöny könnyen gördüljön.

• A függönyrudat tisztítás után vékonyan bekenjük padlóviasszal. Új karnist is gördülékenyebbé tehetünk ily módon.

▪ Az U alakú beépített függönysineket sem árt néhányszor viasszal kezelni: folyékony viaszba mártott késfokát (vagy tortakést) huzogassunk végig a sínen.

Hogy ne lásson be senki!...

▪ Ha egy negyed kiló sót egy negyed liter világos sörrel összekeverünk, és ezzel bekenjük az üvegtáblát nem lehet átlátni rajta! Előnye, ha nincs szükség homályos üvegre, le lehet törölni.

S AMI MÉG A LAKÁSBAN TALÁLHATÓ

Hogyan tisztítsunk üvegtárgyakat?

• A hamutartókat ha szükséges sóval dörzsöljük át. A burgonyapép ragyogóvá is teszi.

▪ A képkereteket terpentinbe mártott puha szivaccsal töröljük át. Ha kissé tapadós maradna, – ne fogdossuk! – hagyjuk néhány napig száradni.

• Aranyozott képkereteket (tükörkeretet) félbevágott hagymával tisztíthatunk meg.Ha megszárad puha ronggyal átfényezzük.

▪ A képkeretek hátlapjára ragasszunk néhány parafadugó szeletet, így nem hagy nyomot a falon.

▪ A szemüveg tisztításhoz üvegenként egy-egy csepp ecetet vagy vodkát használhatunk. Folttalan lesz.

▪ Tisztíthatjuk gyenge mosogatószeres vízzel is.

▪ Szemüvegünk, ha az utcáról a szobába lépünk, elhomályosodik. Ezt a kellemetlenséget elkerülhetjük, ha száraz szappannal óvatosan bekenjük az üveget, majd szarvasbőrrel (finom, tiszta vászonnal) óvatosan kifényesítjük. 8-10 naponként ismételjük meg.

Hogy a vasalásnál kevesebb legyen a gond.

• A gőzvasalóról eltávolíthajuk a lerakódásokat, ha megtöltjük azonos arányú ecet-víz keverékkel. Néhány percre bekapcsoljuk és hagyjuk gőzölögni, majd kikapcsolás után egy óra hosszat állni hagyjuk. A folyadékot kiöntjük, és hideg vízzel átöblítjük.

• Megakadályozzuk a kövesedést, ha desztillált vízzel töltjük meg a vasalót és így használjuk.

▪ A vasaló talpa ismét tiszta, fényes lesz, ha finom sóba mártott vattával átdörzsöljük.

▪ Ha műszálas anyag vasalásánál odatapadt a vasaló azonnal kapcsoljuk ki, kenjük be egy darab gyertyával, és rögtön huzogassuk végig egy tiszta ruhadarabon.

▪ Ha csak kissé szennyeződött be a vasaló talpa, legolcsóbb takarítószer: tiszta (nem kavicsos!) homokon amúgy melegen húzzuk át többször, majd tiszta ruhával töröljük át.

• Viasz (gyertya) maradékokat finom dörzspapírral távolíthatunk el.

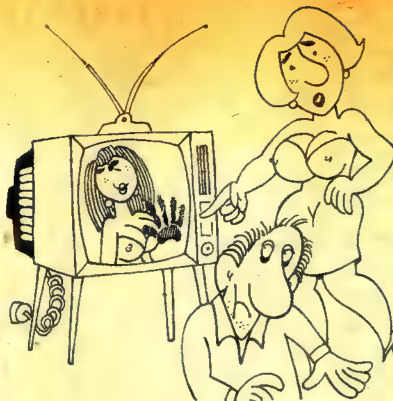
▪ A vasaló külsejét fogkrémmel vagy fémtisztítóval tisztítsuk.

▪ Égésfoltokat és egyéb elszineződéseket ecetes-sós oldattal keféljünk le.

Hogyan távolítsuk el a vízkövet a vízforralóról?

▪ Eltávolíthatjuk a vízkövet, ha egy éjszakára hideg ecetes vízbe áztatjuk.

• Erős ecetes, sós vízben kifőzzük a merülőforraló fém részét. (A műanyag részét természetesen kitámasztjuk, nehogy víz érje.)



Hogy tartsuk tisztán a TV-készüléket?

▪ A televízió képernyőjét Vileda kendővel vagy puha szarvasbőrrel gyengéden töröljük át. (Ne gyerek előtt!)

• Ha szunyog vagy légypiszkos lett a képernyő, denaturált szeszbe mártott puha anyaggal, könnyedén töröljük le. Utána száraz, puha ronggyal itassuk le.

Hogy tiszták legyenek a kerti szerszámok

▪ A rozsdafoltokat szappanoldatba mártott fémgyapottal dörzsöljük le.

• Összenyomott alufóliával dörgöljük le a rozsdaszennyeződést.

• A petróleum mint kiváló rozsdagátló, a kerti szerszámok legjobb tisztító és védőszere.

Mivel tisztítsuk a grillsütőket?

▪ A rozsdás rostélyt borítsuk be alufóliával, mégpedig úgy, hogy a fényes felület kerüljön a rostélyra. A fólia széleit alaposan nyomjuk rá, s az így beburkolt rostélyt tegyük izzó faszénre 10 percre. Hűtsük le, fejtsük le a fóliát: a rozsda eltűnt.

▪ Elkerülhetjük a rostély rozsdásodását, ha minden használat előtt bekenjük étolajjal.

▪ A leggyorsabb és leghatékonyabb tisztítószer a zacc. Szórjuk a zaccot a forró vagy még langyos rostélyra, dörgöljük meg: a hatás meghökkentő!

Hogyan szüntethetjük meg a helyiségek dohos szagát?

• A szobák különböző sarkaiban elhelyezett fenyőolajjal átitatott kendővel. Ez a módszer feleslegessé teszi a légfrissítő spray használatát, ugyanakkor hónapokig tart a hatása.

▪ Fűszeres illat árad a szobában, ha kevés szárított narancs vagy citromhéjat teszünk a fűtőtestre, vagy a tűzbe.

... és a cigaretta illatot?

• Kevébé érezzük, ha a füstös szobában néhány percig vizes törülközőt lóbálunk.

• A cigarettafüst hatásos ellenszere, ha a szekrények vagy magasabb polcok (könyvespolc) tetején egy kis edénybe ecetes szivacsot teszünk. Ott különösen ajánlható, ahol csak a vendégek szívnak, a család nem dohányzik.

Hogyan tisztítsuk a fűtőtesteket, radiátorokat?

▪ Mögéjük nedves kendőt helyezünk és a porszívó fúvócsővével erre ráfújjuk a fűtőtestre rakódott port és egyéb szennyeződést.

• Ha erősen szennyezett a radiátor, legjobb szintetikus mosószeres vízzel végigdörzsölni. Mögéje, a falra tegyünk egy száraz kendőt, nehogy a fal is piszkos legyen. Egy nyeles kefére vagy egy tompa végü botra felcsavart ronggyal hordjuk fel a vizet a fűtőtest bordái közé. Tiszta ronggyal – Hason lóképpen az előbbihez – itassuk fel a vizet.

Hogyan tartsuk rendben a kandallót és a szabadtűzhelyet?

▪ Ha tüzifára időnként sót szórunk, a koromképződés egyharmadára csökken.

▪ A tűzhely téglaszegélyét ecettel tisztíthatjuk. Egy kézikefét mártsunk ecetbe és gyorsan sikáljuk le a szegélyt, majd törléssel azonnal szárítsuk le.

▪ A korom-foltokat műanyag radírgumival távolíthatjuk el. Ez különösen a porózus műkő felületeknél igen hatásos.

● Sima kő vagy téglafelületeket trinátriumfoszfát oldatal moshatunk le. 4 liter vízhez egy fél csésze vegyszer használjunk. (A lemosást csak a koromfoltok eltávolítása után végezzük el.)

▪ A nagytakarításhoz a következő oldatot használjuk: 10 dkg szappant oldjunk fel egy liter meleg vízben. Hűtsük le és keverjünk hozzá 25 dkg kőport és egy fél csésze szalmiákszeszt. Gondosan keverjük el, és finom ecsettel vigyük fel a tisztítandó felületre. 30 percig hagyjuk rajta, majd erős kefével sikáljuk le, végül öblítsük le langyos vízzel.

Hogyan kezeljük a gyertyát?

● Denaturált szeszbe mártott vászonkendővel töröljük át.

▪ A gyertyák lassabban, egyenletesebben égnek, és alig csepegnek, ha előzőleg néhány órára a mélyhűtőbe tesszük.

● A gyertyát könnyebben illeszthetjük a gyeryatartóba, ha előtte az alsó végét egy percre forró vízbe tesszük.

▪ Az égő gyertyák nem csepegnek, ha használat előtt hideg sós vízbe áztatjuk, majd gondosan megszárítjuk.

... és a gyertyatartókat?

▪ Ha a gyertyatartóra viaszcseppek kerültek, tegyük kb. egy órára a mélyhűtőbe. A viaszt lehúzhatjuk anélkül, hogy a fémet megkarcolnánk.

▪ Egy módszer: nagyon forró vizet folyassunk a viaszfoltos gyertyatartóra és papírkendővel dörzsöljük át.

Hogyan tisztítsuk meg a zongorabillentyűket?

▪ Tegyünk fogkrémet egy nedves kendőre. A billentyűket gyengéden kenjük be, majd töröljük le, és egy puha ruhával fényezzük ki.

● Újra fehérek lesznek a megsárgult zongorabillentyűk, ha víz és hidrogénperoxid oldat keverékébe mártott kendővel átdörzsöljük.

... a kristálycsillárokat?

▪ A parkettát takarjuk le egy kendővel, majd létrán állva, mártsuk be az egyes krisztályrészeket egy rész alkohol és három rész vízből készült oldatba. A kristály nyom nélkül csillogóvá szárad. Amit nem érünk el, vagy nem lehet az edénybe mártani, töröljük le az oldattal.



● Húzzunk fel egy pamutkesztyűt. Mártsuk be kesztyűs kezünket a szalmiákszeszbe és ezzel töröljük át a kristályt.

... a művirágokat?

▪ Tegyük a művirágokat sóval félig megtöltött papírzacskóba és néhányszor rázzuk meg. Tiszta lesz. (Csak, ha emlék, akkor őrizgessük, mert a művirág nem éke a lakásnak!)

... a telefont?

▪ Denaturált szesszel tisztítsuk meg, olyan lesz, mint az új.

● Ha ecettel végigdörzsöljük a telefont, sőt a zsinórt is, mintha újjávarázsolták volna.

Hogyan tisztítsuk a fémtárgyakat?

▪ A fémen levő savfoltot egy félbevágott nyers burgonyával távolíthatjuk el.

▪ Réztárgyakat, a készen kapható tisztítókon kívül, a nyers savanyúkáposzta leve is kitűnően tisztítja.

● Néhány csepp kávé elsőrendű óntisztító.

• Ha különféle réztárgyakat meg kívánunk óvni az oxidálódástól (például kilincseket, névtáblákat, kopogtatókat, serlegeket, gyertyatartókat, ablakpárkányokat), tisztítás után vonjuk be színtelen lakkal.

Ha a váza piszkos.

▪ Ha a váza szája szűk, nehéz belül tisztítani, szórjunk a megnedvesített vázába kevés WC tisztítószert. 10 percig hagyjuk állni és a foltok eltűnnek. Alaposan öblítsük ki!

• Üvegvázát szalmiákos vízzel ragyogóra moshatunk.

▪ Ha üveg- vagy kristályvázában vízkőlerakódás képződik, konyhasóval dörzsöljük le. A szemcsés sóval a behomályosodott kristályokat is csillogóvá tehetjük.

▪ Szépen tisztít a nyersen lereszelt burgonyapép is.

Hogyan varázsoljuk újjá a kerti napernyőket?

• Ha csúnya, foltos lenne, terpentinnel kenjük be, és vizes kefével mossuk át.

• Az esetleges madárpiszkot háztartási szappannal, és erős surolókefével távolíthatjuk el.Utána többször öblítsük le.(Legegyszerűbb locsolókannával!)

Hogyan gondozzuk az ékszereinket?

▪ Ha különböző nagyságú gyöngyöket meghatározott sorrendben szeretnénk felfűzni, tegyünk egy ragasztószalagot a ragasztós részével felfelé és erre rakjuk a gyöngyöket a megfelelő sorrendben. A felfűzés így sokkal könnyebb.

▪ A gyöngysor fénye megsokszorozódik néhány perces spiritusz -fürdőtől.

▪ Ha a nyaklánc összecsomózódott cseppentsünk kevés étolajat egy darab pergamenpapírra, tegyük a csomót az olajra, és két varrótűvel könnyedén kicsomózhatjuk.

▪ Valódi ékszert legkönnyebben szappanos vízzel tisztíthatunk, amibe először egy kevés szalmiákszeszt csöppentettünk.

• A nem nemesfémből készült ékszer nem hagy foltot a ruhán vagy a bőrön, ha az ékszer hátoldalát színtelen körömlakkal bekenjük.

• Ha aranytárgyak hosszú tárolásnál elvesztették fényüket, kenjük be hagymalével és hagyjuk rajta egy-két óráig. Utána puha ronggyal töröljük át.

▪ A ritkán hordott ezüstékszert legjobb fóliába tekerve tárolni. nem színeződik el.

▪ Nem nemesfém ékszert fogkrémes ruhával tisztíthatunk.

▪ Ezüst- és aranytárgyakat újjávarázsolhatunk ha magnéziumoxid és 10 százalékos ammóniaoldat keverékével dörzsöljük át, majd bő langyos vízzel leöblítjük, s puha ronggyal megszárítjuk.

Ha gondunk támad.

• Az általános ragasztószer foltját eltávolíthatjuk körömlakk-lemosóval.

• A rozsdás kulcsokat parafin vagy terpentinolajba mártsuk, eltűnik a rozsda.

▪ A festés szagától könnyebben megszabadulhatunk, ha a festett tárgy mellett egy edényben kevés tejet tartunk. Néhány óra múlva a tej megkékül. Öntsük ki!.

▪ A papírról a penészfoltokat. burgonya- vagy rizsliszttel távolíthatjuk el. A lisztet hagyjuk rajta néhány napig, s csak ezután keféljük le.

• Mindenféle foltot eltüntet a kezünkről a higított vízüveg.

A RUHA

Nem a ruha teszi az embert – mondja a közmondás. Ez így igaz. De nem lehet közömbös egy háziasszony számára, hogy milyen az a ruha.



Mire ügyeljünk a mosógépnél?

- Időnként tisztítsuk ki a mosógépet! Töltsük fel langyos vízzel, öntsünk bele négy liter ecetet. Forgassuk végig az egyik programot. Az ecet feloldja a vízkövet és leszedi a mosópormaradékot.

- A mosógép elé, lábunk alá tegyünk száraz gumiszőnyeget, ezzel megelőzhetjük a balesetet.



- Szakadt ruhát, fehérneműt ne tegyünk a mosásba, mert tovább szakad. (Ha lehet azonnal javítsuk meg, nem érdemes gyűjtögetni!)

- Az erősebb szennyeződés körüli részeket férceljük körül. Ez kézi mosásnál nagyon fontos, mert nem kell mindenütt erőteljesen dörzsölni a ruhát. Gépi mosásnál: az erős szennyeződésre kevés vízzel tegyünk külön áztatóport, és úgy tegyük a gépbe.

- Az újonnan vásárolt fehérneműt első használat előtt mossuk ki, mert a gyártásnál olyan anyagok maradnak benne (apretura), amelyek érzékeny bőrűeknél allergiás tüneteket okozhatnak. Csak külön mossuk!

- Új harisnyát a felvétel előtt mossuk ki, tartósabb lesz.

- Mielőtt a gépbe tennénk az ingeket, finom festőecsetet mártsunk hajsamponba, kenjük be az ing erősen szennyezett gallérját és kézelőit.

• Ha a gallér megsárgult, dörzsöljük be erősen krétával. A kréta oldja a zsírt, a szennyet könnyebb eltávolítani. Ezt többször megismételhetjük, ha a gallér már nagyon megsárgult.

• Ecetből és szódabikarbónából keverjünk pépet, mosás előtt kenjük fel a gallérra. Ezzel mindenféle makacs szennyeződést eltávolíthatunk.

• Ha a férfiingben a gallérmerevítő mosáskor benne marad, rendszerint meggörbül. Vizes ruhán gőzöljük át, kiegyenesedik.

Hogy ne legyen többé pehely az anyagon.

• A kordbársonyt többször váltott vízben óvatosan nyomkodva mossuk és lassan szárítsuk meg. Még nedvesen keféljük át ruhakefével. Minden pehely eltűnik róla. Vigyázat, szálirányba keféljük. Gondosan kihúzkodva, felakasztva, simára szárad.

• A bolyhos pulóvereket és garbókat mindig balfelükön mossuk, nem ragad rájuk a pehely.

• Nincs pehely a ruhán, ha a mosóvízbe egy csésze ecetet teszünk.

• Ha a centrifuga filtere mellett és alatt pelyhek vannak, tisztítsuk ki, különben tönkremegy.

• Nagyon érzékeny, pelyhes vagy bolyhos ruhát öreg párnahuzatban rakjuk a gépbe. A mosógép szűrője nem tömődik el.

• A cipzárat mosás előtt húzzuk fel. A fém cipzár elszakíthatja a többi ruhát, a műanyag cipzár pedig tönkremegy.

Hogy a mosott ruha lágy és illatos legyen.

• Az utolsó öblítővízbe tegyünk egy csésze ecetet. Ez a legolcsóbb és legbiztosabb öblítőszer.

• Kézi mosásnál különösen fontos az ecet, semlegesítheti a szappant, és felfrissíti a színeket.

• Ha 4 literenként egy kávéskanál keserűsót (glaubersót) teszünk az öblítővízbe, megakadályozzuk a színes ruha kifakulását vagy elszíneződését.

• Ha a pulóvert és a tréningruhát kézzel mossuk, az utolsó öblítővízbe hajöblítőszert keverjünk (1 evőkanálnyi elég), szép fényt kap tőle.

• A gyapjúpulóver utolsó öblítővizébe néhány kanál glicerint tegyünk. Ettől a pulóver puha lesz, és nem irritálja a bőrt.

Ha a gyapjúholmit rosszul mostuk ki.

• Áztassuk langyos vízbe, amelyhez egy kevés finom hajsampont tettünk. Gyakran ez az eljárás olyan rugalmassá teszi a szálakat, hogy a holmi ismét visszanyeri eredeti formáját. A kísérlet megéri!

• A rég nem használt gyapjú nadrágok, szoknyák anyagát újjávarázsolhatjuk a következőképpen: finom mosószerrel, kézzel (vagy az automata mosógép gyapjúprogramján) mossuk a ruhadarabot, többször öblítsük, majd az utolsó öblítővízbe egy előre elkészített oldatot öntsünk. Egy kávéskanál zselatint oldjunk fel, hagyjuk állni, majd másnap egy gézdarabon szűrjük az öblítővízbe. A vasalásnál a ruhadarabot vizes ruhán gőzöljük fel.

Hogy a fehér gyapjúholmi ne sárguljon meg.

• Kék vászonba vagy kék papírba csomagolva tároljuk.

Hogyan frissítsük fel a tollpárnát?

• Forgassuk meg néhányszor a centrifugában, de vigyázzunk, nehogy az angin lyukas legyen, és a toll kirepül

jön. Tegyük a napra, ez egyébként is frissít.

▪ Feldúsíthatjuk a tollpárnát vagy a paplant, ha felnyitjuk a huzatát annyira, hogy a nyíláson a hajszárító csőve beférjen. 5-6 percig fujjunk meleg levegőt a toll közé, kétszeresére nő a párna vagy a paplan.

Hogy a munkaruha tiszta legyen.

▪ A mosóvízbe egy fél csésze szalmiákszeszt keverjünk.

Ha sok hab képződik.

▪ A mosógépbe szórjunk a habra egy kevés sót, lecsillapodik.

Hogyan kezeljük a megsárgult fehérneműt?

▪ Visszanyerik eredeti színűket, ha a mosás és az öblítés után a sárgult felületeket sóval alaposan beszórjuk, és árnyékban szárítjuk meg.

▪ A megsárgult kézimunkák, finom vászonfélék ismét kifehérednek, ha mosás előtt aludttejben áztatjuk.

• A fehér függöny – főként, ha műanyag! – a hosszan tartó használat után megsárgul és bármivel kezeljük, mossuk, nem lesz többé kifogástalanul fehér. Főzzünk egy jó erős teát, annyit hogy a (frissen mosott!) függönyünket ellepje. Mártsuk az anyagot a meleg tealébe, forgassuk át egy (tiszta és jól lecsiszolt!) fakanállal, hogy mindenütt egyformán érje a folyadék. A szokásos módon, csavarás nélkül csöpögtessük ki, és félszárazon akasszuk a helyére. A mindig divatos, szép drapp függönyünk lesz.

• Ha a fehér zokni megsárgult, tegyünk a mosóvízbe egy negyed citromot.

Hogyan tisztítsuk a bársonyt?

• Simítsuk ki az anyagot, a bársony szálait is egyenesítsük ki. Tartsuk színével felfelé a gőzölgő víz fölé, amelybe előzőleg néhány csepp szalmiákszeszt tettünk.Jól keféljük ki,és a fonákján – a bársonynak megfelelően – vasaljuk ki.

• A bársonyt kétféleképpen vasalhatjuk:

– az anyagot szálas oldalával tiszta ruhakefére tesszük, nedves ruhát teszünk rá és azon keresztül gőzöljük át a bársonyt:

– a vasalót felállítjuk (kitámasztjuk!), nedves ruhát borítunk rá és amikor már jól gőzölög, a bársonyt fonákjára fordítva végighuzzuk rajta. Közben a színén – szálirányban! – keféljük a ruhakefével. Az előtörő pára szépen felemeli a bársony szálait. Csak nedves ruhával dolgozzunk, mert a víz foltot hagy a bársonyon!

▪ A nem túl szennyezett bársonyt úgy is megtisztíthatjuk, hogy egy – hígított szalmiákszeszbe mártott – ronggyal finoman áttöröljük, utána – szálirányban! – alaposan kikeféljük.

▪ A kissé megszürkült fekete bársony színe felfrissül, ha félbevágott vöröshagymával – szálirányban! – átdörzsöljük. Ezután a ruhát alaposan ki kell szellőztetni, hogy a hagymaszag elillanjon.

• A bársonyra tapadt apró szöszöket könnyen lekefélhetjük, ha a ruhakeféré ráhúzunk egy régi nylonharisnyát.

Hogyan kezeljük a bőrholmit?

▪ Az ablaktörlő szarvasbőrt ha megkeményedett, öblítsük ki langyos vízben, amelybe előzőleg egy evőkanál kenőszappant kevertünk.

▪ A megkeményedett bőrkesztyűt ismét lággyá tehetjük, ha az öblítővízbe egy evőkanál olivaolajat keverünk.

▪ Egy kevés ecet vizzel keverve, hajlékonnyá teszi a kitisztított bőrkesztyűt.

▪ Ha a vékony bőrkesztyű erősen szennyezett, áztassuk benzinfürdőben egy óra hosszat, majd tiszta benzinben újból nyomkodjuk át, – különösen a piszkos részeket – ezután puha ruhába csavarva itassuk fel a benzint, húzzuk fel a kesztyűt a kezünkre, és addig dörzsöljük, míg megszárad.

▪ A szarvasbőr kesztyűt mosószeres vízben nyomkodjuk át, majd öblítés után alkoholban pihentessük egy ideig. Száraz ruhával itassuk fel és a kezünkre húzva formázzuk újra, majd ügyesen lehúzva, kiigazgatva szárítsuk meg.

▪ A félbőrkabátot – ha fényét vesztette, piszkos – lenolajjal töröljük át. Minden újabb szennyes részt, tiszta (csak olajos!) ronggyal kezeljünk. Könnyedén töröljük át. Ha így jártunk el, megtartja rugalmasságát.

▪ A felső bőrkabátot, illetve az irhaféleségeket a tisztítóban hozassuk rendbe, nem érdemes otthon kísérletezni vele.

• A hasított bőrtáskákat, szatyrokat ugyanúgy tisztíthatjuk, mint a szarvasbőr kesztyűt. A bélést, ha lehet, fejtsük ki, külön mossuk ki. Az átnedvesedett béléstől foltos lehet a bőr! Ha csak béléssel együtt tisztíthatjuk, inkább a samponos szivacscsal való átdörzsölést válasszuk. Tiszta, meleg vízbe mártott, kicsavart szivaccsal itassuk fel a habot. Ne szárítsuk napon vagy kályha mellett!



Hogy nedvesítsük be a vasalásra kész ágyneműt?

• Két, alaposan benedvesített törülközővel együtt tegyük be a centrifugába, kapcsoljuk be, s addig forgassuk míg a ruha kellően nedves lesz.

Ha gyorsan akarunk vasalni.

• Feszítsünk a vasalódeszkára egy vastagabb alufóliát, és tegyünk rá egy durva pamutanyagot. A vasaló ezt a réteget is átmelegíti, így az alul keletkezett hő elősegíti a vasalást.

• Ha a vasalókendőt kikeményítjük a vasalás hatásosabb lesz, a kendő pedig tovább marad tiszta.

Hogyan vasaljunk hímzést?

• Hímzéssel lefelé helyezzük a darabokat egy frottir törülközőre és így vasaljuk ki. A hímzések közötti részecskék is simák lesznek.

... s még néhány tipp

• Ha vasalás közben a fehér vászonfélét megperzseltük a foltot nedvesítsük be, hintsük meg sóval és tegyük ki a napra. Ha megszívta, kiöblítjük. Ha elsőre nem sikerült kétszer-háromszor is megismételhetjük. /Ne dörzsöljük!/

• Ha a vasaló kissé megpörkölte a ruhát, nedvesítsük be a foltot vöröshagyma levével és hagyjuk így néhány órán át. Utána mossuk ki, a folt eltűnik.

• Tartósabb a nadrág éle, ha a vizes vasalóruha alá benedvesített csomagolópapírt teszünk és azon keresztül vasalunk.

• A kifényesedett szövetszoknyák, nadrágok vagy kabátok szövetére borítsunk nedves vasalóruhát és meleg vassal simítsuk át. A még gőzölgő szövetet ruhakefével gyengéden, s addig ütögessük, míg a szálak közül előtörő pára eltünteti a fényesedést. Hagyjuk a vasalódeszkán megszáradni!

Alkoholfolt

▪ Azonnal kezdjük meg a folt eltávolítását. Glicerines hideg vízzel itassuk át a foltot. Ecetes vízzel öblítsük ki. /Hamar megbarnul a folt, ezért szükséges az azonnali beavatkozás!/

Vörösbor-folt

▪ Azonnal hintsük meg sóval, kevés citromlevet csepegtessünk rá, majd langyos vízzel mossuk ki. Ha a folt még látszik, áztassuk nyers tejbe és langyos vízzel mossuk ki.

▪ Fehér abroszból /ágyneműből/ hypóval vehetjük ki a vörösbor foltját. Ha kissé meglátszik, erős napon szárítsuk meg a ruhaneműt. /Az öblítést, szárítást ismételhetjük, ha szükséges!/

Vérfolt

▪ Forró, mosóporos vízzel mossuk ki, amelybe néhány csepp szalmiákot tettünk.

• Ha friss a vérfolt, sós vízzel moshatjuk ki. Ha régi a folt, fele víz, fele denaturált szesz keverékével távolíthatjuk el.

▪ Szódabikarbónával szórjunk be, majd cseppenként annyi hideg vizet adjunk hozzá, hogy egy jól kenhető kenőcs legyen. Hagyjuk a folton 15-30 percig, majd szivaccsal töröljük le.

▪ Öntsünk langyos vízbe kevés szalmiákszeszt. Ebben az oldatban dörgöljük át a vérfoltokat.

• Régi vérfoltot - gyapjuholminál - iszapolt krétával huzogatunk át, majd sós vízbe áztatjuk. Szintetikus mosószeres, langyos vízzel kimossuk.

Gyümölcsfolt

▪ Ha friss a folt pamut, illetve vászonneműből kb. egy méter magasból lobogó, forró vízzel leforrázva, eltűnik.

▪ Kényesebb, nem forrázható textiliák gyors tisztításához használjunk citromlevet vagy ecetet, nedvesítsük meg a foltot, és egy rövid idő múlva öblítsük át langyos vízzel.

• A világos ruhákból a fű- és gyümölcsfoltokat eltűntethetjük, ha azokat 12 órán át aludttejben áztatjuk, utána meleg vízben kimossuk.

▪ A régebbi gyümölcsfoltoknál erős hígítású szalmiákos vízzel /10 rész víz, 1 rész szalmiák/ kísérletezhetünk.

Golyóstoll-folt

▪ Ha nincs kéznél speciális tisztítószer, szórjunk a foltra bőségesen hajlakkot. Száraz ruhával töröljük át. Többnyire eltűnik a szennyeződés. Ez különösen poliészter anyagoknál hatásos.

• Mosás előtt dörzsöljük ki a golyóstoll foltját alkohollal vagy ecettel.

• A fehér, mosható anyagokból a régi foltokat is ki tudjuk venni hypóval.

Rozsdafolt

▪ Sós citromlevet csöpögtessünk a rozsdafoltra – áztassuk át vele! –, és tegyük ki a tűző napra.

• Az ágyneműre és egyéb fehérneműre került rozsdafoltokat borkőporral kenjük be, és úgy hajtogassuk össze, hogy a por a folton maradjon. Így ösz



szehajtogatva, 5 percre forró vízbe áztatjuk. Utána rendesen kimossuk.

▪ Gőz fölött kifeszíthetjük az anyagot, a rozsdafoltot benedvesítjük és beszórjuk oxálsav és heresó kristályokkal. Rövid idő múlva tiszta vízben kimossuk. Az öblítővízben a sav maradékát néhány csepp szalmiákszesszel közömbösítsük.

▪ A kereskedelemben kapható rozsdafolt eltávolító is megfelel a célnak.

Kátrányfolt

▪ Mosás előtt petróleummal távolíthatjuk el. Vigyázat! A petróleum egyes anyagokon foltot hagy, ezért előtte próbáljuk ki.

Penészfolt

▪ A penészfoltos vásznat konyhasó és szalmiákoldatos vízben mossuk ki és tűző napon szárítsuk meg. Ha csak néhány apró penészfolt keletkezett a vásznon, azokat nedvesítsük be sóval és egy csepp szalmiákszesszel, hagyjuk állni 10-12 órán át, tegyük a napra, s ezután mossuk ki rendesen az anyagot. /Ha kell ismételjük meg!/

Izzadságfolt

▪ Az izzadságfoltot ammóniás szappanos mosással távolíthatjuk el.

▪ Selyemből bórax oldattal tisztítjuk ki az izzadság foltját, majd a teljes anyagot langyos vízzel kiöblítjük.

▪ Gyapjú anyagnál 10:1 arányban hígított szalmiákos vízzel tűntethetjük el az izzadság nyomát. Mosás után ecetes vízzel öblítsünk, hogy a gyapjú visszakapja színét. /De, ha az izzadság kifakította az anyagot, nem lehet mit tenni!/

Teafolt

• Néhány csepp citromlé kiveszi az abroszból a teafoltot.

▪ Színes anyagból teafoltokat 10 %-os meleg bóraxoldattal távolíthatunk el. Kiöblítjük, majd citromlevet csepegtetünk a foltra. Néhány perc után ismét kiöblítjük.

Kávéfolt

▪ A friss foltot – többször cserélt! – langyos vízbe mártott vattával /papírzsebkendővel/ dörzsöljük meg.

▪ Nagyobb terjedelmű, de friss kávéfoltot jól tisztít a a tejbe áztatás. Utána rendesen kimossuk az anyagot.

▪ A makacsabb kávéfoltokat meleg sós vízben mossuk ki, majd langyos vízben többször öblítsük át.

▪ A régi kávéfoltokat gyengéden dörzsöljük be tiszta glicerinnel. Hagyjuk rajta néhány percig, majd langyos vízzel öblítsük ki, és száraz ruhán vasalóval szárítsuk meg.

Kakaófolt

▪ A friss kakaófoltot meleg sós vízzel mossunk át, majd langyos vízzel öblítsük.

▪ Régi kakaófoltot – a kávéfolthoz hasonlóan – meleg glicerinnel gyengéden dörzsöljük át, hagyjuk rajta néhány percig, majd alaposan, öblítsük ki.

Koromfolt

▪ Ha világos pulóvert, blúzt, férfinget kinn szárítunk, előfordul, hogy koromfoltot kap. Ha fehér kenyérmorzsával vagy kenyérbéllel átdörzsöljük, a folt eltűnik.

Spenótfolt

▪ A friss spenótfoltot reszelt nyersburgonyapéppel kenjük be, hagyjuk rajta 4-5 percig, majd mossuk ki az anyagot, és alaposan öblítsük ki.

▪ A régebbi spenótfoltot is megkísérelhetjük eltüntetni a fenti módon. Ha a folt nem tűnt el, egy pálcára csavart vattát mártsunk be 3 %-osra hígított hidrogénperoxidba, melyet néhány csepp szalmiákszesszel vegyítettünk. Színes anyagnál szalmiákszeszt ne alkalmazzunk, a peroxidot pedig gyengébbre hígítsuk! A megszívott foltokat mossuk és öblítsük át.

Tojásfehérje folt

▪ Gyenge szalmiákszeszes vizes oldatba áztatjuk az anyagot. Ha a folt ki fakult, azonnal átmossuk, öblítjük.

Tojássárgája folt

▪ Könnyebb eltávolítani, mint a fe hérjét. Száradás után enyhe dörzsölés sel a folt kikefélésével kísérletezzünk Ha az anyag mindkét felén átütött folt, néhány csepp szalmiákkal dúsítot vízzel mossuk át.

Taft alsószoknya

▪ Visszanyeri eredeti keménységét ha az utolsó öblítővízbe két lap zsela tint teszünk.

Vízhatlan esőköpenyek

▪ Anorákok, síkesztyűk, sőt még há tizsákok mosását is végezhetjük gyógyszertárban kapható ecetsavas alu miniumoxid oldattal /1:9 arányban ke verendő vízzel/. Két órára áztassuk a oldatba, majd csavarás nélkül, fela kasztva szárítsuk.

Mire ügyeljünk a benzinnel való tiszt tásnál?

▪ Kívülről befelé haladjunk a tiszt tással, mert így nem keletkezik foltud var. A műveletet nyitott ablaknál végez zük!

VARRÁS-JAVÍTÁS

Hogyan kezdjünk a szoknya aljának felszegéséhez?

▪ A szoknya felszegendő hosszát jelöljük fel egy gumi szívókorongra: tegyük a szívókorongot fejjel lefelé a padlóra, jelöljük ki a megfelelő hosszt, így körbe fordulva egyenletesen jelölhetjük ki a felszegendő szegélyt. A korongot nem kell fogni, mindkét kezünket használhatjuk, akár férceléshez, akár a szabókrétával való megjelöléshez.

Hogy könnyebb legyen a cérnát befűzni.

▪ Ha egy kevés hajlakkot vagy keményítőszert szórunk az újjunkra, és a cérnát ebben megforgatjuk, megkönnyíti, hogy a cérna pontosan beletaláljon a tű lyukába.

Hogyan élesítsük meg a varrógéptűt?

• Húzzuk át könnyedén egy finom csiszolópapíron.

▪ Ha a megvarrandó anyag vastagabb, kenjük be egy kevés száraz szappannal, a géptű így könnyedén átviszi.

Hogyan tároljuk a varróeszközöket?

▪ A különösen vékony, finom vagy hosszú tűket tartsuk egy régi hőmérőtokban, úgy tegyük a varródobozba.

▪ A biztosítótűket tűzzük sorba egy tiszta új pipaszurkálóra vagy hústűre, azután csavarjuk össze köralakúra. A biztosítótűk nem kallódnak el, és bármikor levehetjük róla. /Egy műanyagbevonatú drót is elegendő: a két végét hajlítsuk meg, s így akasszuk össze!/

▪ Tartsunk a varrókosárban egy kisebbfajta mágnest, és erre gyűjtsük a varrótűket és a gombostűket. Nem potyognak le a földre, de ha mégis megesik, a mágnes pillanatok alatt megtalálja.

Hogyan használhatjuk fel a régi cipzárat?

▪ Szórjunk rá egy kis keményítőt, könnyebben bevarrhatjuk.

• A beragadt cipzárak ismét köny-

nyedén húzhatók fel-le, ha bedörzsöljük ceruzával /grafittal/.

• A fémzipzárat, ha enyhén bezsírozzuk, nem akadozik. /Ne vigyük túlzásba, nehogy a ruhaanyag lássa kárát!)

• Ha egy darabka szappant végighúzunk a zipzáron, "engedelmesebb" lesz.

Hogyan varrjunk gombot és gomblyukat?

• Négylyukú gombot mindig úgy varrjunk fel, hogy a két lyukpárt külön szállal rögzítsük. Így a gomb akkor sem esik le, ha az egyik fonal elszakad; a másik még fogja a gombot.

• Ha kabátra vagy más vastag szövetre varrunk gombot, tegyünk egy gyufaszálat a gomb és a szövet közé. Ezáltal hosszabb szálakkal, egyenletesen rögzítjük fel a gombot. Kihúzzuk a gyufaszálat és körbe tekerjük a fonalat, majd elvarrjuk.

• Ha nehezen tudunk levágni egy gombot anélkül, hogy az anyagot megsértenénk, tegyünk a gomb és az anyag közé fésűt, és pengével vágjuk le a gombot.

• Gyermekek ruháinak gombfelvarrásához készítsünk elő cérnát: húzzuk át viaszon vagy gyertyán, ritkábban szakadnak le a gombok.

• Ha színtelen lakkal átlakkozzuk a cérnát – megszárítjuk – és csak ezután varrjuk fel a gombot: nehezebben potyog le.

• Nem oxidálódik a fémgomb, ha lehelet vékonyan bekenjük színtelen lakkal! A lakkal kezelt gombjainkat időnként ellenőrízzük, s fessük át újra!

• Vastag anyagba kívánunk gomblyukat vágni? Egy darab száraz szappanra téve vágjuk ki, borotvapenge segítségével.

Hogyan varrhatjuk fel pontosan a patentkapcsot?

• Először csak a kapocs egyik felét varrjuk fel. Dörzsöljük be krétaporral a tetejét és nyomjuk rá a másik oldalon a szükséges helyre. A krétalenyomat pontosan jelzi, hova kell felvarrni a kapocs párját.



Hogyan varrjunk fel jelvényt vagy emblémát a ruhára?

• Cseppentsünk egy kevés színtelen ragasztóanyagot az embléma hátoldalára és nyomjuk rá néhány pillanatra arra a részre, ahova fel akarjuk varrni. Ezután könnyen felvarrhatjuk az emblémát akár kézzel, akár varrógéppel. Az első mosással eltávolíthatjuk a ragasztót.

Ha a varrógép pedálja csúszkál.

• Ragasszunk az aljára egy darabka habszivacsot: nem fog csúszkálni.

Ha a gumi kitágul.

• Húzzunk be mellé egy kalapgumit. Újból feszesen tart.

Ha csomót kötünk a cérnára.

• A varrócérna azon végét csomózzuk, ahol éppen levágtuk a gurigáról.

Hogyan olajozzuk a varrógépet?

• Olajozás után először varrjunk át többször egy jó nedvszívó anyagdarabot. Felszívja az esetleges olajcseppeket.

Még néhány apró trükk a varráshoz.

• Újjas kesztyű javításához használjunk üveggolyót, kiváló stoppolófa.

• Ha varrógéppel foltozunk, tegyünk a foltozandó rész alá egy papírt. Nem mozdul el olyan könnyen az anyag, a következő mosásnál pedig úgyis kimegy a papír.

• A legpraktikusabb tűpárna egy kis darab száraz szappan. Ezen nemcsak tárolhatjuk a tűket, egyszersmind alkalmassá tesszük azokat vastagabb, nehezebb anyagok varrására.

Ha egyszerre többféle kötőfonallal dolgozunk.

• Tegyük olyan műanyag zacskóba,

melyen kis lyukak vannak. Minden gombolyagból más lyukon húzzuk ki a fonalat, így sohasem kuszálódnak össze a szálak. Ez hímzésnél is jól használható módszer!

• Fejtett fonal hullámait eltüntethetjük, ha formára tekerve mossuk, illetve szárítjuk.

Ha műanyagot varrunk a gépen.

▪ Tegyünk a varrandó felületre pergamenpapírt. A műanyag nem gyűrődik össze, nem törik meg, a papírt pedig a varrás befejezése után le lehet tépni. Ugyanígy csináljuk, ha nylon anyagon javítunk ki felfeslett varrást.

▪ A szabásminták tartósabbak ha impregnálószerrel szórjuk be. Kevésbé szakadnak és gyűrődnek.

• Helyezzünk a gép alá egy habszivacs darabot vagy lapos műanyag ülő párnát úgy, hogy a széle mintegy 10 centire kilógjon a gép mellől. Nemcsak a tűket tárolja, a gépünk is halkabban fog járni.

Hogyan foltozhatunk farmernadrágot?

▪ Ha az elhasznált farmernadrágokból néhány ép darabot megtartunk, mindig lesz folthoz való anyagunk. Az ép nadrágszárak kiválóan alkalmasak kinőtt nadrágok meghosszabbítására.

▪ A farmernadrág szegélyét megerősíthetjük, hogy a felhajtás alá varrunk egy csíkot /mintha foltoznánk!/.

Ha a varrást felfüggesztjük.

• A kiszabott, előkészített ruhadarabokat akasszuk egy megfelelő ruhaakasztóra, a hozzávalókat egy műanyag zacskóba helyezve szintén az akasztóra tegyük. Így nem kell keresgélni semmit, rendesen együtt vannak a szekrényben, míg ismét folytatni tudjuk a munkát!

A RUHÁK TÁROLÁSA

Hogyan szárítsuk ki a nedves gardrobszekrényt?

▪ Kisebb fedeles dobozokat töltsünk meg faszénnel, a doboz tetejét lyukasszuk ki. Tegyük a dobozokat a szekrény aljába. A faszén magába szívja a nedvességet.

▪ Szárítja a belső légteret, ha néhány krétarudat összekötve felkasztunk a szekrényben. /Vigyázzunk a kréta ne érjen a ruhákhoz!/



Hogyan szüntessük meg a dohos szagot?

▪ A szekrényeket erős ecetes oldattal – minden pontján! – alaposan átmossuk. Az oldatot közben cseréljük tisztára. Nagyon gondosan szárítsuk ki a gardrobszekrényt /nyári melegtől, fűtéstől függően/, legalább 24 óráig ne tegyük vissza a ruhaneműt.

▪ Ha állott, kellemetlen szag keletkezne a szekrényben, ne csak a ruhákat szellőztessük át, a szekrényt új papírokkal béleljük ki, s tegyünk alá jó illatú, vágott dohányt /széttépett, illatos cigarettát/!

▪ Tegyünk levendulaágacskákat /piacon júniusban vásárolhatunk!/ vagy ha nem kedveli a család, tegyünk fenyőágat a szekrénybe, közömbösíti az esetleges kellemetlen szagokat.

Hogyan védekezzünk a molyoktól?

• A molyírtón kívül tegyünk a gyapjúkabátok zsebébe, illetve a molyzsákba néhány szem szegfűszeget. Jó molyriasztó, és kellemes illatot is áraszt.

• Mielőtt a gyapjútakarót eltennénk télire, mossuk ki, tegyünk a mosóvízbe két csésze molyírtót /például naftalint/.

• Kisebb gyapjúholmit /sálakat, kesztyűket/ alufóliába csomagolva – megvédünk a molyosodástól.

Hogyan tároljuk a prémeket?

• Szőrmét ne tegyünk nylonzacskóba, mert befülled, kihullanak a szőrszálak. Kucsmákat, szőrmesapkákat, kalapokat régi vászon /nem lyukas!/ szalvétába, törölközőbe kötve tároljunk.

• A nagyobb szőrmeholmikat kitisztítva, vászon vagy papírzacskóban tegyük el.

• Hosszú szőrű prémet házilag a következőképpen frissíthetünk fel: korpát vagy fűrészport melegítsünk meg egy edényben, ezt a kezünkkel dörzsöljük be a prémbe. Kétszer-háromszor ismételjük meg, majd jól poroljuk ki, és keféljük át.

• Rövid szőrű prém tisztításához legjobb a burgonyaliszt /burgonyakeményítő/. Megmelegítjük, belerázzuk a szőrmébe, majd kiporoljuk.

...és a téli illetve a nyári ruhákat.

• Nagyobb mosóporos dobozban is eltehetjük. A ruha biztos száraz marad és elkerüli a moly.

Ha a polcokat öntapadós fóliával borítjuk be.

• Először újságpapírból vágjuk ki a szabásmintát, s e szerint a fóliát. Ha a fólia nem ragad tökéletesen, akkor dörzsöljük át vizes ruhával a polcot, vagy nedves ruhán vasaljuk rá a fóliát, közepesen meleg vasalóval.

Hogyan rakjuk el a finom porcelán tányérokat?

• Rakjunk közéjük papírszalvétát, nehogy megkarcolódjanak.

Hogyan tároljuk a kisebb tárgyakat?

• Ékszereket /nem a nemesfémeket!/ legjobban tojástartóban tárolhatunk. Egy pici krétadarab megakadályozza, hogy elszíneződjenek.

• A láncokat akasszuk fel egy kampóra a szekrényben, így nem csomózódnak össze. A gyakran használt divatláncok a fürdőszobában fellógatva, annak díszei is lehetnek.

• Öveket és kézitáskákat a szekrényben függönycsipesszel akasszuk fel, ruhaakasztóra.

• A szekrénypolcokon az ágynemű és az asztalnemű közé tegyünk keménypapírt, akkor könnyen kihúzhatjuk a legalsó darabot is, anélkül hogy felborulna.

• Villanypárnát ne tároljunk összehajtva, mert könnyen megtörnek benne a drótok.

• Villanyégőket a legjobb olyan dobozba rakni, amelyben rekeszek vannak, például tejfölös vagy joghurtos kartonokba.

• Ha a bélyegek összeragadtak, tegyük rövid időre a mélyhűtőbe, szét lehet szedni, és jól fognak ragadni.

• Ugyanezt a hatást érjük el, ha vékony selyempapír közé helyezve a bélyegeket középfokozattal átvasaljuk.

• Hosszabbítózsinórt legjobban papírtölcsérben tárolhatunk: például a konyhatörülköző papír hengerében.

• Ha a gumigyűrűk megkeményedtek, tegyük – rövid ideig – szalmiákoldatba (1 rész szalmiák, 2 rész víz), ismét használhatók lesznek.

• Műanyagot vasalóval hegeszthetünk össze. A vasalót közepesre állítva, selyempapíron keresztül vasaljuk át.

Hogyan kezeljük a cipőket, csizmákat?

• A nedves cipő hamarabb szárad ha összegyűrt újságpapírral tömjük ki. (A papír felszívja a nedvességet. Erősen elázott cipőnél cseréljük az újságpapírt.)

• Gumicsizmát leggyorsabban hajszárító segítségével száríthatunk ki: a hajszárítót a csizma szárába irányítjuk, és addig járatjuk, míg a csizma meg nem szárad. (Ajánlatos közben lekapcsolni a szárítót és néhányszor meglóbálni a csizmát, a göz jobban eltávozik.)

• A bőrcipő könnyebben és egyenletesebben szárad, ha sarkait a széklábakat összekötő lécre helyezzük, mert a levegő minden oldalról átjárja.

• Az esőáztatta cipők nem keményednek meg, ha bőrzsírral kenjük be, mielőtt szárítani kezdenénk. Ne szárítsuk közvetlenül a kályha vagy a fűtőtest közelében! Végül, ne felejtsük el: a megszáradt cipőt alaposan krémezzük be!

▪ Vízhatlanná teszi cipőtalpunkat, ha csukamáj és ricinusolaj keverékével bekenjük.

▪ Ha az új cipő égeti a lábat, akkor spirituszos vattával kenjük be a talpat és a felső bőrt. Még nyirkosan húzzuk fel a lábra. Két-három alkalommal ismételjük meg, megszűnik a kellemetlen égés.

• A cipőt ne tartsuk állandóan kaptafán, mert a bőre könnyen megrepedezik. Ha mégis megtörténne: ajánlatos vékonyan bekenni olajjal, rajta hagyni, és csak másnap átfényezni.

▪ Ha a lakkcipő töredezni kezd, a repedéseket tojásfehérjével kenjük be. Ezt többször ismételjük meg, majd nagyon puha ronggyal dörzsöljük fényesre. A töredezés oka rendszerint a nem megfelelő hordásban van. A lakk nem tűri a hideget! De ha ezt szeretnénk felvenni (pl. színházba), a meleg lakásban jó előre vegyük fel a cipőt, hadd melegedjék át kellően, mielőtt kimegyünk a fagyba! Visszafelé fordított a helyzet: ne váltsunk azonnal papucsra! – várjunk, amíg szép lassan felmelegszik a lakkbőr. Így nem fog repedezni!

• Szennyeződést a lakkról tiszta ruhával próbáljuk leszedni, ha nem sikerül, kenjük be lenolajjal. Nem dörzsölve, száraz, nagyon puha ruhával fényesítsük ki. Hatásos a tejbe mártott flanellruhával való tisztítás is.

▪ A tükörfényes cipő titka, hogy legalább kéthetenként át kell törölni denaturált szeszbe mártott ruhával, utána terpentines krémmel és száraz ruhával át kell dörzsölni. Természetesen csak a gyakran hordott cipőkkel tegyük ezt, s annál se többször, mert a spiritusz nagyon szárítja a bőrt.

▪ Finom bőrcipőt puhán és tisztán tart, ha többször bekenjük tojásfehérjével.

▪ A régi bőr cipőket félbevágott vöröshagymával tisztíthatjuk meg, aztán kenjük be cipőkrémmel. A vöröshagyma "ifjabb" cipőknek is időnként ápolója lehet. Kíváló tisztító!



▪ A világos bőrcipőn esett foltokat benzinnel vegyük ki, utána tejjel kenjük végig az egészet, majd színtelen cipőkrémmel fényezzük át.

▪ A cipő nem lesz kellemetlen szagú, ha időnként tiszta szeszbe mártott ruhával kitöröljük.

▪ Barna vagy bordó tónusú cipőnket langyos tejjel dörzsölhetjük tisztára. Utána, a színének megfelelő cipőkrémmel, fényezzük ki.

▪ Új vászon vagy egyéb textíliáva kombinált cipőnket használatbavéte előtt szórjuk be impregnáló oldatta sokáig olyan marad, mintha új lenne.

• Az új teniszcipők tovább marad nak csinosak, ha bőségesen beszórju keményítő sprayvel.

Ha recseg a cipő.

• Kenjük be a cipő talpát és szege lyét meleg lenolajjal. A kezelést ism teljük meg néhányszor – a talp is tart sabb lesz.

Hogy a cipőfűző tartósabb legyen.

• Az első használat előtt híg ragas tóoldatba áztatjuk néhány órára. Dup ideig tart.

• Ha a cipőfűző vége elrongyolódi mártsuk be színtelen körömlakkb Száradás után ismét könnyen befűzhe jük a cipőbe.

S néhány apróság.

• A kiszáradt cipőkrémet ism használhatóvá tesszük, ha néhány cse tejet vagy terpentinolajat öntünk hozz

• A fehér táska, cipő, őv nem szín ződik el, ha tej és felvert tojásfehé keverékével tisztítjuk!

A SZÉPSÉGÁPOLÁS

Tükröm tükröm mond meg nékem, S hogy mit mond, azaz mit mutat a tükör, ápoltat-e, vagy elhanyagoltat, azt elősegíthetik az itt közölt jó tanácsok.



Hogyan használjuk a vazelint hidratálásra?

▪ Tisztítsuk meg gondosan az arcunkat, nyakunkat. A nedves bőrbe masszírozzunk egy kevés vazelint. A masszírozást simogató mozdulatokkal, – nem szabad dörzsölni, nyújtani a bőrt! – állandóan nedves bőrön kell végezni. Ha a nedvesség beszívódott, vizezzük be újra az arcunkat! Mindaddig masszírozzuk, míg a bőrön a zsír már nem látszik. Meglepődve tapasztaljuk, hogy bőrünk milyen puha és bársonyos lesz. (A leghíresebb kozmetikai szalonok is gyakran alkalmazzák ezt a kúrát, csak éppen nem árulják el féltve őrzött receptjük titkát.)

Hogyan távolítsuk el az elhasznált felhámot az arcunkról, nyakunkról?

• Legjobban a majonéz nélkül készült salátaöntettel távolíthatjuk el. Itassunk bele bőrünkbe egy kevés öntetet, és hagyjuk megszáradni, de nem teljesen, még kissé nedvesen kezdjük az arcmasszázst. Csodálkozni fogunk, mennyi elhalt hámsejtet távolítunk el ílymódon. Ezt az eljárást sikerrel alkalmazhatjuk a lábfej, a könyök és a térd kezeléséhez is.



▪ Rövid ujjú ruhában, íróasztalnál, munkapadnál dolgozva könyökünk bőre érdes, száraz lesz. A fent leírt módszerrel távolítsuk el a felhámot! Megelőzésképpen: mosakodáskor a könyök bőrét durva mosdókesztyűvel vagy puhább kefével dörzsöljük meg alaposan, utána zsíros krémmel itassuk át.

Hogyan tisztítsuk meg az arcunkat?

▪ Szépségápolásunk alapja a tökéletes arctisztítás. Ki-ki ismeri a bőrtípusát: száraz, zsíros, túlzsíros, vagy miteszeres. Ennek megfelelően naponta

legalább egyszer – este – gondosan tisztítsuk meg a bőrünket. A szappanos vizes lemosás csak kis mértékben távolítja el a nappali sminket: tisztításhoz bőrünkhöz alkalmazkodó lemosótejet vagy lemosókrémet használjunk!

■ Fáradt bőrre tegyünk répamaszkot. Főzzünk puhára néhány répát, törjük meg péppé, kenjük fel egy tiszta gézre. Megtisztított arcunkra – feküdjünk le addíg! – úgy borítsuk ezt a pépet, hogy a géz kerüljön a bőr felületére. Maradjunk így 10-15 percig, majd langyos vízzel öblítsük le az arcunkat.

■ Ha már megjelentek a ráncok, az arcunk bőre érdes, próbáljuk meg a következő kúrát: három közepes nagyságú vöröshagymát egy csészényi tejjel, egy kis pohár rózsavízzel és egy kávéskanálnyi mézzel lassú tűzön főzzünk addíg, míg a hagyma megpuhul. Jól dolgozzuk össze, s az így nyert pépet kenjük fel a tiszta arcunkra! Hagyjuk rajta 10-15 percig, majd langyos vízzel mossuk le.

■ A zsíros bőrre tejes pakolást készíthetünk: egy kanálnyi tejport meleg vízben péppé keverünk, ezt a pépet az esti mosakodás után belemasszírozzuk a bőrbe. Ne mossuk le, a felesleget papírzsebkendővel töröljük le.

• Nagyon hatásos tisztítóoldat mite
szeres bőrre a következő: egy csom
petrezselyemzöldet tegyünk egy forr
vízzel telt tálba, takarjuk le, hagyjuk k
hülni. Naponta 20-30 percig vattáv
ecseteljük ezzel az arcunkat.

Hogyan lazítsuk fel az arcbőrt?

■ Tisztítsuk meg alaposan az arcun
kat. Öntsünk egy kis tálka meleg vízb
némi almaecetet, és bőségesen perme
tezzük meg ebből az oldatból az arcb
rünket. Ne használjunk törülközőt! H
naponta egyszer így mossuk-szárítj
arcbőrünket, helyreáll annak savegye
súlya /"savköpeny" képződik./ Pattan
sos arcbőrre szintén jó ez a módszer.

• Az arcbőr bepermetezése helye
a fent leírt oldatot csupán öblítésre
használhatjuk. Ha nem csúnya a b
rünk, úgy csak időnként kezeljük a te
jesen tiszta arcfelületet.

Mire jó az ásványvíz?

■ Ha arcbőrünket gondosan me
tisztítottuk, spricceljünk a friss alapoz
ra hideg ásványvizet, vagy ásványvíz
mártott papírzsebkendővel töröljük
gyengéden frissen kikészített arcbőrü
ket. A smink sokkal tovább marad fris

Ha arcbőrünk tisztátalan.

■ Kezeljük naponta többször citromos vattával. Kiváló pórustisztító.

■ Forraljunk egy liter vizet mély edényben, még gőzölögve tegyük egy asztalra. Csavarjunk bele egy citrom levét, esetleg kevés reszelt citromhéjat is tehetünk bele. Szórjunk hozzá egy maroknyi gyógyfüvet (tetszés szerint: rozmaringot, bazsalikomot, kakukkfüvet, mentát vagy mást). Vegyünk fel egy zuhanyozósapkát és hajoljunk a forró főzet köré, egy törülközőt csavarjunk a fejünk és a fazék fölé. Csukott szemmel, mintegy tizenöt percig maradjunk kb. 30 centiméternyire a víz felett. Gőzölés után öblítsük le arcunkat hideg vízzel, hogy a pórusok összehúzódjanak. A kezelést hetente csak egyszer ajánlatos elvégezni, mert az arcbőr túlságosan kiszárad!

■ Készítsünk pépet zabliszt és víz keverékéből. Vigyük fel az arcbőrre és hagyjuk megszáradni, míg teljesen maszkszerű lesz. Az ujjhegyekkel dörzsöljük le. Ez a kúra nem csak az elhalt hámsejteket szedi le, az esetleges mitesszereket is könnyebb eltávolítani.

■ Egy kávéskanál cukrot keverjünk össze szappanhabbal. Tisztítsuk ezzel az arcbőrt. (Csak normál bőrre ajánlatos!)

Hogyan rögzíthetjük a hajunkat, ha nincs kéznél a hajlakk?

■ Egy csésze meleg vízbe egy kávéskanál cukrot vagy zselatint keverünk, tovább tart a frizura.

■ Ha öblítés után egy fél pohár sörrel átitatjuk a hajat, jobban rögzíti a frizurát.

Hogyan kezeljük a száraz hajat?

■ Dörzsöljünk a fejbőrbe egy fél csészényi majonézt, fedjük be egy műanyag sapkával, és hagyjuk egy negyed órát hatni. Néhányszor meleg vízzel öblítsük le hajunkat, mielőtt alaposan megmossuk.

Hogyan öblítsük és színezzük a hajunkat?

• Szőkék enyhe citromos vízzel öblítsék hajukat, barnák és vörösek használhatnak almaecetes öblítővizet. Minthogy mindkét hatóanyag oldja a szappanmaradékot, a haj csodálatosan fényes lesz.

■ Barnák vagy vöröshajúak vagyunk? – tegyünk az utolsó öblítővízbe

kevés töményre főzött kávét is. Melegfényű lesz a hajunk!

• Ha szeretnénk vöröses árnyalatra színezni hajunkat: főzzünk egy maréknyi babérlevelet egy liter vízben húsz percig. Hűtsük kellemesre, és ha ezzel az oldattal öblítjük át a hajat, vöröses árnyalatú lesz.

Hogyan készíthetünk száraz sampont – házilag?

▪ Ha nincs mód rendesen hajat mosni, pl. betegségnél, hosszabb túránál, készítsünk előre száraz hajmosót. Keverjünk egy kávéskanál sót egy fél csésze kukoricalisztbe. Töltsük egy nagylyukú sótartóba, és ezen át szórjuk a zsíros hajra. Többször keféljük át, tiszta lesz.

▪ Bébihintőpor és keményítőliszt is alkalmas a száraz hajmosásra.

Hogyan frissítsük fel a frizuránkat?

▪ Két berakás között felfrissíthetjük hajunkat, ha szárazon felcsavarjuk, majd az egészet beborítjuk nedves kendővel. Kéziszárítóval szárítsuk meg. Alig tíz perc alatt kész.

• A haj kefélését, kibontását a végeknél kezdjük, aztán haladjunk a fej



bőr irányába! Különben sok hajat té pünk ki, és a fejbőrt túlságosan igényb vesszük.

Hogyan ápoljuk a kezünket?

• Kényes bőrűeknek nem jó gyak ran maniküröztetni, mert hamarab beszakadozik a bőre. Tegyünk egy csé sze vízbe egy fél citrom levét. 5 perci áztassuk benne ujjhegyünket, majd tö lés nélkül szárítsuk meg. Toljuk fel kellően felpuhult bőrt, és dörzsöljük b a fél citrom héjával a körmünket. Puh kendővel fényezzük ki.

• Törékeny körmöt esténként glicerinnel kenjünk át. (Orvossal beszéljük meg! Glicerint receptre kaphatunk.)

▪ Háztartási és a kerti munka erősen megviseli a kezet, törékennyé teszi a körmöket, kiszárítja a bőrt. Nem elég (de fontos!) a munka végeztével az agyonmosott bőrbe krémet juttatni. Itt is érvényes: jobb a megelőzés! Mosás, takarítás, kerti munka előtt, alaposan masszírozva, krémezzük be kezünket. Húzzunk fel egy pamut vagy cérnakesztyűt, várjunk 10-15 percet, míg a krém jól felszívódik. Csak ez után kezdjünk nagyobb munkába. A kesztyűt szellős helyen tároljuk, és csak akkor kell kimosni, ha nagyon zsíros.

Hogy ne száradjon be a körömlakkos üveg.

▪ Az első használat előtt kenjük be vazelinnal a kupakot és az üveg száját. Hónapokig nem lesz gondunk: könnyedén kinyitjuk az üveget.

• Ha beszárad a körömlakk, rövid időre állítsuk meleg vízbe, felenged, újra használható lesz. Ha túl sűrű, pici lemosóval hígítsuk, újra jól kenhető lesz.

Hogy a parfüm vagy a kölni illata tartósabb legyen.

▪ Ne száraz bőrre tegyük. Kenjük be igen vékonyan vazelinnal azokat a területeket, amit illatosítani szeretnénk. Sokáig illatos marad. De mindig az alkalomhoz megfelelő illatot alkalmazzuk. Délelőttre munkahelyre, sportoláshoz könnyű kölnit használjunk. A rafináltabb illatú parfümöt hagyjuk meg az esti, ünnepi alkalmakhoz.

Ha a szemünk fáradt, vagy kivörösödött.

▪ Tegyünk nyers uborkaszeleteket a csukott szemhéjra és pihenjünk le egy rövid időre.

▪ A szemfürdők a megerőltetett szemmel csodát művelnek. Használhatunk hozzá 3 százalékos bórvizes oldatot, kendőn átszűrt petrezselyem vagy kamilla főzetet. Töltsük csurig az oldattal – a csak erre a célra használt! – szemfürdőspoharunkat (kis vizes pohár!). A teletöltött poharat szorítsuk a szemünkhöz, és többször pislogjunk a folyadékba. Ne sajnáljuk a főzetet, jobb és bal szemünkkel ne ugyanabba pislogjunk! Fürdő után töröljük szárazra a szemtájékot, és finom, ütögető mozdulatokkal enyhén krémezzük be. Csak fáradt szemre alkalmazzuk a szemfürdőt, begyulladt, esetleg váladékozó szemmel forduljunk orvoshoz!

• Karikás szemünkre tegyünk borogatást teafőzetekből, kamillából, borsmentából. Itassunk át egy vattacsomót a langyos főzettel, simítsuk a szemhéjra és kihülésig tartsuk a szemen. (Teákat a gyógynövény szaküzletekben vásárolhatunk.)

Hogy a depilálás fájdalommentes legyen.

• Tíz kanálnyi kristálycukrot és egy fél citrom levét lassú tűzön addig hevítsünk, amíg karamellt nem nyerünk. Langyos állapotban – krémezett kézzel! – kis golyókká formáljuk, így használjuk az arcszőr eltávolitására.

Hogyan készítsünk dezodort házilag?

• Két kávéskanál timsóport keverjünk össze egy fél liter langyos vízzel. Keverjünk bele egy csepp kölnit, majd töltsük szóróüvegbe.

• Két kávéskanál szódabikarbónát keverjünk össze annyi vazelinnal és hintőporral, hogy kenőcs legyen belőle. Jól zárható tégelybe töltve, ugyanúgy használhatjuk, mint bármelyik izzadásgátló krémet.

Két tipp fogmosáshoz.

• Kezdődő fogkövet vagy más lera kódást eltávolíthatunk ép fogakról, ha egy olyan fogkefével dörzsöljük át j erősen, amelyet előzőleg egy összenyo mott eperbe mártottunk. Utána mos suk meg a fogunkat fogkrémmel is.

• Mossuk a fogunkat egyszerűe szódabikarbónával. Alaposan tisztít.

Mit tegyünk, ha a szájrúzs eltörik?

• Gyufával vagy öngyújtóval mele gítsük addig, míg kellően felpuhul, összeragasztható. Hűtőszekrényb hűtsük ki.

Ha enyhén leégtünk a napon?

• Hűtsük le az égést almaecettel.

• Könnyedén tupfoljuk le a pir részt nedves teatasakkal.

• Szódabikarbónás vizes kenőccs kenjük be a piros felületet.

• Langyos szódabikarbónás vízb mártózzunk meg.

A VIRÁG

Aki a virágot szereti rossz ember nem lehet – tartja a néphit. Csakhogy nem elég a virágot szeretni, azt gondozni, ápolni is kell. Ehhez adnak segítséget az alábbi ötletek.



Hogyan öntözzük a szobanövényeket?

■ Szobahőmérsékletű vízzel öntözzük. A tulságosan hideg víz árt a növényeknek!

■ Az öntözővizet hagyjuk egy napig állni, az esetleges klórtartalom elpárolog, a növényen nem keletkeznek barna foltok.

■ A föld kellő nedvességét kipróbálhatjuk, ha ujjunkat két centiméternyire a földbe dugjuk. Ha nedves, még nem kell locsolni.

■ A tojás főzővize (kihűtve) kiválóan alkalmas öntözésre. Sok, a növénynek szükséges ásványi sót tartalmaz.

■ A tojáshéjat ne dobjuk ki, tegyük egy napra vízbe, másnap locsolhatunk ezzel a vízzel. Ne tartsuk tovább egy napnál, mert a tojáshéj rothadása, már káros lehet!

■ Az öntözővíz lágyításához helyezzünk tőzeget egy vödör egyharmadáig. Töltsük fel vízzel, egy nap mulva már locsolhatunk a leöntött vízzel.

■ Az akvárium elhasznált vize – ha nem bűzös! – vagy a mélyhűtött halból kiolvadt víz jó műtrágya.

■ A megnyugodott, állott ásványv kiváló locsolószer.

• Gumós és hagymás növényeke mindig alulról öntözzünk. Csurgassun vizet az alsó tányérba, és ebbe helye zük bele a cserepet.

■ Ha néhány napig nincs módun öntözni, takarjuk le a cserép földjét a utolsó öntözés után mohával vagy apr zuzalékkal.

■ Ha sok szobanövényünk van, fűtési idényben ne feledkezzünk el eg levegőnedvesítővel páradússá tenni levegőt, de mindenképpen gyakran pe metezzük le a növényeket!

• Télen, a fűtetlen szobában tarto növényeket csak ritkán, hetente egysz – kétszer öntözzük. A helyiséget ren szeresen szellőztessük, de túl hideg l vegő ne érje a növényt. Ha porosak időnként – langyos vízzel permetezzü be a leveleket. Fagypont alatti kamr ban elrothad a növény! Ha "kinőtték szobát", ajándékozzuk el a szép péld nyokat.

■ Hólé, illetve esővíz a legjobb ö tözővíz. Sok, a növényeknek fontos, á ványi anyagot tartalmaz.



Hogy nyaralás után is friss legyen a növény.

• Elutazásunk előtt tegyünk a fürdőkádba néhány téglát, kevés vizet öntsünk alá, és csak cseppenként hagyjuk a vizet folydogálni. A téglákra állítsuk a cserepeket. Az átitatott téglából a növény felszívja a szükséges vizet. (Természetesen ez csak egy hétre, tíz napra ajánlott módszer!)

■ Tégla helyett a fenn leírtakat több rétegben összehajtogatott frottiranyaggal is megoldhatjuk.

■ Távollétünkben a szobanövények öntözéséről másképp is gondoskodhatunk: egy vízzel telt vödörbe tegyünk pamutfonalat úgy, hogy a pamutfonal másik végét nyomjuk a cserép földjébe. A vizes edényt állítsuk magasabbra, mint a növényt.

Hogy egyenesen nőjenek növényeink.

• Időnként forgassuk el egy negyedfordulattal a nap felé úgy, hogy egyenletesen kapják a fényt. De nem minden növény kedveli ezt a módszert. Ha a növény bágyadtsága, elszíneződő levele jelezné, hagyjuk nyugodtan a megszokott helyén!

Hogyan védjük növényeinket?

• Levéltetvek és pókók ellen az egész növényt fürdessük le enyhe szappanos vízzel, a kádba állítva.

■ Fekete levéltetvek ellen két evőkanál szalmiákszeszt oldjunk fel egy liter vízben. Ezzel az oldattal öntözzük meg a növényt. (Ha szükséges, néhány nap múlva ismételjük meg.)

■ Zöld levéltetvek ellen négy liter vízben oldjunk fel két evőkanál mosogatószert, és a megtámadott leveleket ezzel az oldattal mossuk le.

• A csigák és a lárvák rögtön eltűnnek, ha a növényt egy vödör vízbe állítjuk.

• Mindenféle növényi kártevő és féreg ellen hatásos védőszer, ha a növény cserepébe egy fokhagyma gerezdet dugunk. A hagyma nem zavarja a növényt, csak a kártevőt.

• Ha féreg támadta meg a páfrányt, tűzzünk a földbe fejjel lefelé 4–5 gyufaszálat.

Hogy tiszták legyenek a levelek.

• Takarításkor töröljük át őket tollseprővel.

• Cseppentsünk néhány csepp glicerint egy tiszta ruhára, és ezzel töröljük át a leveleket. Hatásosabb, mint az olívaolaj vagy a majonéz, nem porfogó.

• Fényesek maradnak a növények levelei, ha időnként áttöröljük tej és víz 1:1 arányú keverékével.

Hogyan készítsünk növénylétrát?

• Készíthetünk drót ruhaakasztóból is. Csavarjuk le a vállrészt, hajtogassuk a kívánt méretre és formára. A magas növényeket támasszuk meg rézből vagy más fémből készült vitrázsrúddal.

Hogyan töltsük fel a virágcserepet?

• Mielőtt földdel töltenénk meg, a cserép aljára kavicsokat, faszenet, gyü mölcsmagokat, játékgolyót vagy má hasonló anyagot tegyünk. Ez biztosítja a megfelelő víz és levegőellátást.

• Kerámia díszcserépbe közvetlenü is ültethetünk növényt, ha az aljára né hány centi kavicsréteget teszünk. Az így ültetett növényt óvatosan öntözzük, mert elvezető hiányában a cserép alján összegyűlt felesleges víz elpusztítja a gyökereket.

Hogyan locsoljuk a páfrányt?

• A gyenge tea hasznos tápanyaga a páfrányoknak. Teával való öntözés után helyezzünk a földbe egy nedves hasz nált teatasakot. (A maradványokat ké sőbb dobjuk ki!)

• A páfrány jól felhasználja azt a nitrogént, melyet egy igen híg szalmiák szesz oldat tartalmaz. Szépségével meg hálálja az időnkénti "ilyen" locsolást.

Hogyan marad tartós a vágott virág?

• Ha a szárat egy éles késsel mindig ferdén visszavágjuk, amikor friss vízbe tesszük a növényt.

• A vastagabb szárakat hasítsuk fel, ezáltal könnyebben felszívja a vizet.

• Vízcserénél a növény szárát mindig vízbe mártva vágjuk le, ezáltal nem képződik levegőbuborék, ami meggátolhatja a vízfelvételt.

• Távolítsuk el azokat a leveleket, amelyek vízben lennének. A rothadó levelek bomlasztják a vizet is.

• Öntsünk vágott virágunkra 2 evőkanál ecet, két evőkanál cukor és 1 literny víz oldatát. Az ecet véd a káros mikroorganizmusoktól, a cukor biztosítja a tápanyagot.

• Éjszakára hűtsük le a virágot. Ez önmagában megduplázhatja a virágok élettartamát.

• A virág tartósabb, ha bőven van helye a vázában.

• A kék hortenzia kékebb lesz, ha timsóoldatot teszünk a vízbe.

• A szegfű egy – másfél hétig friss marad, és a virág duplájára nő, ha Tonik-ba rakjuk. Négy nap múlva cseréljük le a Tonikot.

• A szegfű vázájába tegyünk néhány csepp bórsavat.



• A korán hervadó virág tovább marad frissen, ha beszórjuk egy kevés hajlakkal. A dobozt tartsuk mintegy 30 centiméterre, és alulról felfelé szórjuk a lakkot a szirmokra.

• A váza aljára, amibe a vizet teszszük, helyezzünk egy rézpénzt.

• A rózsa tartósabb, ha a vízbe néhány csep denaturált szeszt teszünk.

• Ha a körömvirág vízben tartott szárának illatát nem szeretjük, tegyünk a vízbe egy kávéskanál cukrot.

• Ha a váza a virághoz magas, tegyünk az aljára kevés újságpapírt vagy egy papírtörülköző gombolyagot.

• Ha a vágott virág szára rövid, dugjuk a végét szalmaszálba.

• Nárciszt ne vegyítsünk más vágott virággal, mert a nárcisz szára olyan anyagot tartalmaz, amitől a többi virág hamarabb hervad el.

▪ A víz nem lesz zavaros a vázában, ha egy kávéskanál fehérítőt teszünk egy liter vízhez.

• Széles szájú vázában a hosszú szárú virág nem kókad le, ha keresztben és hosszában, átlátszó ragasztószalagot feszítünk a váza szájára.

▪ Ha a váza aljába összekötözött hajcsavarókat teszünk, gyönyörűen elrendezhetjük a vágott virágot!

• Az ablakvirágládák földjére tegyünk kavicsot, hogy az eső ne spriccelje fel a földet az ablaküvegre.

Hogyan teremthetünk tavaszt a télben?

▪ A tél végén már kevés a virág. Vágjunk le néhány rügyező ágat (aranyeső, orgona, esetleg gyümölcság), és tegyük bele meleg vízzel töltött vödörbe. Tegyünk mellé egy szalmiákszesszel átitatott vattacsomót és az egészet borítsuk be egy műanyag zsákkal. Az ammóniákgőz hatására rövidesen kibomlanak a rügyek. Az ágak hamarabb virágoznak, ha már fagy érte őket.

• Ha az orgona, az aranyeső, a fűzfa vagy a vadgesztenye egy – egy hajtását december első napjaiban kb 30 centi hosszúra levágjuk, szép virágos ágakat nyerhetünk. Fürösszük néhány óráig kb 35 fokos vízben. (Könyökünkkel ellenőrízzük a hőfokot, ha hűl, öntsünk utána meleg vizet!) Fürdetés után nyessük le a szárak végét, és tegyük olyan langyos vízzel teli vázába, amibe előzőleg néhány faszenet dobtunk. Ötnaponként cseréljük a vizet s mindenkor metszünk le (ferdén!) egy – egy szeletkét az ágak tövéből. Ha megindul a virágzás, már ne tegyük nagy fényre, s tovább pompáznak a korai virágok.

▪ Üde színfolt télen az ablakban kicsíráztatott kukorica. Törjünk két – három részre egy cső kukoricát, az így nyert darabokat állítsuk kompótos tányérba egy ujjnyi vízbe. Állítsuk világos, meleg helyre ha radiátorral fűtünk az ablakba vagy lámpa mellé. Néhány nap múlva kinyílnak a szemek és leveleket

bontanak. (Az elpárolgott vizet rendszeresen pótoljuk!)

▪ A vázába tett fenyőgallyat metszük ferdére, öntsünk a folyadékba kevés növénytápszert. Másnap a vágás felületére cseppentsünk egy kevés viaszt, fedjük be vele. Az ily módon kezelt karácsonyi gallyunk sokáig megőrzi illatát, és nem hullatja le oly gyorsan a leveleit. (Éjszakára, ha lehet, tegyük hűvösre.)

Hogyan tüntessük el a cementezett vagy aszfaltos úton kinőtt gazt?

▪ Öntsünk rá forró sós vizet, a gaz eltűnik.

▪ Száraz só is kipusztítja a felesleges gazt.

Hol, mit vetettünk el?

▪ Irjuk fel a vetés idejét egy papírra, borítsuk be egy kis műanyag zacskóval, kössük vékony fonallal zászlószerűen egy pálcikára. Tűzzük a sorok elejére.

Hogyan ültessünk fát?

• A gyümölcsfák bő terméssel hálálják meg, ha a gyökér nyakát nem ássuk be. A gyökér így elegendő levegőhöz jut. A gyökérnek viszont ássunk kellő nagyságú gödröt! A fahamu káliumtartalma miatt értékes, különösen a gyümölcsfák igénylik a káliumot. A fahamut elszórhatjuk a kertben is, de legjobb a komposzt trágyát dúsítani vele.

Hogyan kezeljük a virágládákat?

▪ A fa virágláda tartósabb lesz, ha körös – körül lenolajjal bekenjük. Ne feledkezzünk meg az öntözővíz feleslegének elvezetéséről: a láda fenekén készítsünk furatokat!

▪ A vakondforgatta mezei föld a legalkalmasabb a virágládák megtöltésére. Ha erre nincs módunk: tápdús, morzsalékos, kissé rostos földdel töltsük fel a ládánkat.

Hogyan készíthetünk mini növényházat dugványoknak?

• Töltsünk meg jó virágfölddel egy cserepet, és dugjunk el egy hajtást. Zárjuk le műanyag zacskóval. Ha a plasztiksapkán cseppek képződnek, átültethetjük a fiatal dugványt. Ajándéknak is igen alkalmas.

Hogyan ültessük el a virághagymákat?

▪ Tulipán, jácint vagy nárcisz hagymákat kétszer olyan mélyre kell dugnunk, mint amilyen vastagok.

Hogyan ültessük ki a paradicsom palántákat?

▪ Célszerű őket fahamuval kevert földbe ültetni. Egy hengeralakú dobozt – alját és tetejét elvátolítva – helyezzünk a palánták köré. Gondosan szorítsuk mellé a földet, hogy teljesen körülvegye a kis palánta gyökerét. Akkor szedjük ki a papírhengert, ha a palánták már néhány hetesek.

Egy kis biokertészet

• A fűszernövények természetes rovarölők. Ültessünk különböző fajtákat a kertünkbe. A bazsalikom a paradicsom mellé ültetve, távoltartja az állati kártevőket.

• A menta, a kapor és a kakukkfű a káposztaféléket védi (káposzta, kel, brokkoli, karfiol).

▪ A hagyma és a fokhagyma védi a salátát, a petrezselymet, a babot a falánk kártevőktől, elsősorban a csigáktól. A hagymát ajánlatos a karotta és a cékla közelébe is vetni, ugyanezért.

• A krumplibogár ellen a torma véd. Ültessünk a krumpli mellé.

• Az ánizs és a koriander a levéltetvek ellensége.

• Vigyázzunk: a foghagymát ne ültessük borsó és káposzta közelébe, és ne kerüljön az eperhez se túl közel! Ezek a növények ugyanis nem tűrik el egymást.

• A nyúlrágás ellen a közönséges hintőpor is véd. Szórjunk egy keveset a növényre, vagy köréje. Ha elmosta az eső, szórjunk utána. A nyulakon kívül véd a bolhák és az egyéb rovarok ellen is.

▪ A száraz kávézacc savanyúvá teszi a földet.

▪ A szappanlúg kitűnő növényvédőszer. Bőven permetezzük a védendő növényekre. (A szintetikus mosószerek viszont ártanak a növényeknek!)

• A biokerthez feltétlenül hozzátartozik a komposztdomb. A tojáshéjat ne dobjuk el: összetörve szórjuk a komposzt tetejére.

• A kerítés mellé vessünk konyhakerti növényekből "pótkerítést". A gyökerek olyan anyagot választanak ki, amelyek távoltartják a kerttől a kártevőket.

• A forrázott tealevél a rózsa legjobb trágyája.

▪ Ha sok a hangya, forró vízzel űzzük ki azokat a hangyabolyból, s oda is öntsünk forró vizet, ahol vonulnak.

▪ A kertbe szétszórt molyírtó távoltartja a rágcsálókat.

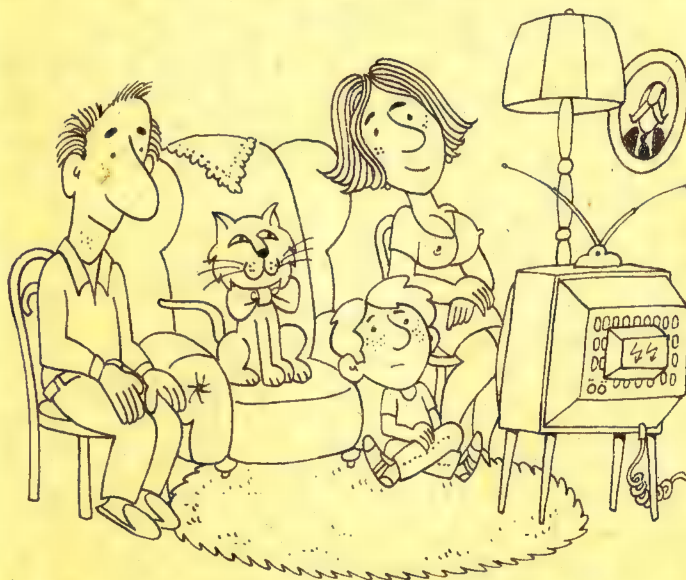
Ha nem akarjuk, hogy a madarak fo[...] gyasszák el.

• Az eper és a cseresznye mellet[...] sózott heringet alkalmazzunk madár[...] ijesztő gyanánt.

▪ Csemegeszőlőre, közvetlen éré[...] előtt, húzzunk régi nylonharisnyát, alu[...] - felül kössünk rá csomót, a darazsaktó[...] megvédi a gyümölcsöt.

AZ ÁLLATOK

Vannak a házban és a ház körül hasznos és kártevő állatok. Hogyan bánjunk ezekkel, erre akar választ adni ez a rész.



Ha a kutyus még nem szobatiszta.

• Egy ronggyal szivassunk fel a hátrahagyott nedvességet, utána többször töröljük fel a foltot citromos, lúgos oldattal. (Citrom helyett ecetet is használhatunk.) Helyezzünk a foltra száraz törülközőt és nehezebb sulyokkal nyomtassuk le. Ha a törölköző vagy a kendő átnedvesedett, rögtön cseréljük ki. A folt eltünik, szagtalan lesz, barátunk pedig nem keresi fel ujra ezt a helyet.

Ha a cica megfeledkezik magáról.

• Alkalmazzuk a fenti módszert azzal a különbséggel, hogy ha a folt teljesen megszáradt, töröljük át szalmiákszesszel megnedvesített ruhával. Ez megszünteti a kellemetlen szagot és elriasztja a cicát, hogy még egyszer ugyanarra a helyre piszkítson.

Hogyan fürdessük a kutyánkat?

• A kutyát nem kell mindíg fürdetni! Elég, ha időnként szódabikarbónát dörzsölünk a bundájába és utána alaposan kikeféljük. Ez tisztít és dezodorál is egyben.

• A hosszú szőrű kutyák öblítővizébe tegyünk egy kevés krémhabot.



• Hogy a szappanmaradékokat eltávolíthassuk, és a szappan szaga is elillanjon: öblítsük le a kutyát enyhe ecetes vízzel.

• Ha a fürdetés közben a kutyának erősen hullik a szőre, tegyünk a lefolyóra egy használt teaszűrőt, nehogy dugulást okozzon.

Ha a kutya gyógyszerre szorul.

• Tegyük a tablettát egy csokoládébonbonba, a legtöbb kutya kedveli a csokoládét. A gyógyszert egy harapás kutyaeledelbe is bekeverhetjük.

Hogy a kiskutya ne rágjon meg mindent.

- Vegyünk a vegyszerboltban egy kevés finom bőrolajat és egy pamutronggyal kenjük fel a kutya által elérhető helyekre. Ha a szag nem is riasztja el az állatot, az olaj keserű íze biztosan visszariasztja.

- Hogy a fiatal kutya ne tegyen kárt a szőnyegben és a cipőnkben, vegyünk egy jól kimosott műanyagüveget vagy hasonló tárgyat: rágja azt.

Hogy a kutyaetető edény ne csúszkáljon.

- Az aljára egy vastagabb befőzőgumit vagy egy csík habgumit ragasszunk.

Hogyan távolíthatjuk el a kullancsot?

- Dörzsöljük be a csomót olajjal és addig maszírozzuk, amig a kullancs el nem engedi az áldozatát. Vagy egy közönséges fogóval nyomjuk össze a kullancsot. Az elpusztult kullancs elveszti szívóképességét és kikefélhető.

Ha a kiskutya vonyít.

- Bizonyára hiányzik az anyja. Megvigasztalhatjuk úgy, hogy egy kendőbe csavart melegvizes palackot és egy ke-tyegő órát teszünk a kosarába. Néha halk rádiózene is segít.

Hogy a kutyát ne zavarják a legyek.

- Tegyünk az ólba vagy a párna al néhány fenyőtűt, ezzel elüldözzük a le gyeket.

- Sózzuk meg a kutyaól réseit, é mossuk le a kutyát sós vízzel.

Hogy a kutyus biztonságban legyen.

- Tegyünk a nyakörvére néhán foszforeszkáló jelet, jobban látható éj szaka, és nem kell félnünk, hogy elgá zolják.

Hogy a cica ne foglalja el a karossz ket, vagy a fotelt.

- Nyomjunk a kárpitba néhán molyirtó golyócskát. Biztosan nem fek szik rá a cica. (Később már nem lesz r szükség!)

- A macskák nem szeretik a mű anyagot. Ha a székre műanyag borító teszünk, a cica észleli, hogy nincs szá mára hely.

Hogyan védekezzünk a hangyainvázió ellen?

- Rakjunk cukoroldatba mártott szivacsdarabkákat a vonulásokhoz, illetve oda, ahol a hangyákat észleltük. Szabályszerű időközökben gyűjtsük össze a szivacsokat és mártsuk forró vízbe.

- A vörös hangyákat távoltartjuk a kamrától, ha a polcokra néhány szál friss zsályát teszünk.

- A konyhától és az éléskamrától a penészes citromhéj is távoltartja a hangyákat.

- A paradicsomvirág, illetve a paradicsom szára is hangyariasztó. Lehetőleg a vonulás elejére helyezzük, és időről időre rakjunk oda friss növényt.

- Ha a ház körül egész hangyasereg bukkan fel, keressük meg a járat nyílását, és közvetlenül melléje vagy a lyukba, tegyünk egy gerezd megtisztított fokhagymát.

Hogyan tartsuk távol a legyeket és a kóbor kutyákat a szeméttárolótól?

- A kerti locsolóval alaposan kimosott edényt szárítsuk ki a napon, és szórjunk a száraz edénybe némi szappanpelyhet.

- A kóbor kutyát elijeszti a szalmiákszesz szaga. Permetezzünk egy keveset a hulladékgyűjtőbe.

Hogyan pusztíthatjuk el a darazsat?

- Ha darázs vagy bögöly száll a lakásba, szórjunk rá hajlakkot. A legtöbb írtószer csak feldühíti a rovarokat, a hajlakk viszont megmerevíti a szárnyakat, és azonnal mozgásképtelenné teszi azokat. Ez minden rovarnál alkalmazható! A méh hasznos! Próbáljuk segíteni – nem össze-vissza csapkodással! –, hogy kirepüljön.

- A darázscsapda: egy limonádésüvegben hagyjunk egy kis édes illatú üdítőt. A rovar belerepül, de kirepülni már nem tud.

Hogyan kezeljük a rovarcsípéseket?

- Tegyünk a csípésre borogatást, mely ecetből vagy citromból és vizes oldatból áll, amibe keményítőlisztet vagy szódabikarbónát is belekevertünk.

- A csípést dörzsöljük be szappannal, a szúró fájást enyhíti.

- Rakjunk rá jégkockát.

- A méh- vagy darázscsípésre jó hatású a szódabikarbónba-oldatos borogatás.

• Méh- vagy darázscsípésre (ha nincs otthon védőkenőcs!) kiválóan alkalmas néhány csepp hagymalé. Ez segít abban, hogy a méreg eltávozzék. Rögzítsünk ragtapasszal hagyma (vagy citromszeletet) a fájó részre. Ha szükséges ismételjük meg a kezelést.

• Több csípésnél, rosszullétnél csak orvos segíthet!

Hogyan kergessük ki a legyeket a lakásból?

• Legjobb a huzat. Ha nem használ, tegyünk néhány lapos tányérba egy kevés babérolajat.

Hogyan segíthetjük tollas barátainkat?

• Segíthetünk a fészekrakásban. Gyűjtsünk össze szövetbolyhot, száldarabokat a varrókosárból vagy hajszálakat a keféből. Lazán gombolyítsuk össze, és erősítsük egy faágra.

• Fenyőtobozt vonjunk be zsírral vagy sótlan szalonnával. Spékeljük meg néhány száraz kenyérmorzsával vagy néhány szem madáreleddellel. Akasszuk fel egy faágra vagy bokorra.

• Ha azt akarjuk, hogy a madarak egy, a kertben elhelyezett ivót használjanak, tegyünk az edénybe néhány színes játékgolyót.

• A madáretető feltöltésére használjunk egy régi tej vagy teakiöntőt.

CSINÁLD MAGAD

Magad uram, ha szolgád nincsen. Azaz, ha éppen nem kapunk megfelelő szakembert vagy valóban olcsóbban akarunk a dolgokon segíteni.



A CSAVARTÓL A PARAFADUGÓIG

Ha mozog a szék lába.

- Mielőtt visszaragasztjuk, tekerjük körül a láb csapját egy kis darabka nylonszállal vagy cérnával, kenjük be enyvvel, és illesszük a széklábat vissza a helyére.

Ha az asztal egyik lába rövidebb.

- Tegyünk fapasztát jó vastagon egy pergamen papirra, és állítsuk bele a rövidebb lábat. Szárítsuk meg alaposan, majd a kiálló darabot vágjuk le borotvapengével. Finom dörzspapírral csiszoljuk le.

Hogy a kertből jövet a sarat ne hordjuk be a lakásba.

- Készítsünk lábtörlőt dugókból. Egy lécre szegeljünk fejjel felfelé dugókat és kész az egyszerű kerti eszköz.

Ha akadnak a fiókok.

- A nehezen járó részeket gyertyaviasszal vagy szappannal kenjük be.

Ha egy csavar meglazul.

- Tegyünk a lyukba egy gyufaszálat és törjük le. Ezután újra becsavarhatjuk a facsavart.

- A csavarmenetet tekerjük körül egy kevés fémgyapottal, és így csavarozzuk be újra.

- Ha a bútorfogantyú lötyög, becsavarozás előtt kenjük be körömlakkal. Ha megszáradt, megszűnik a gond.

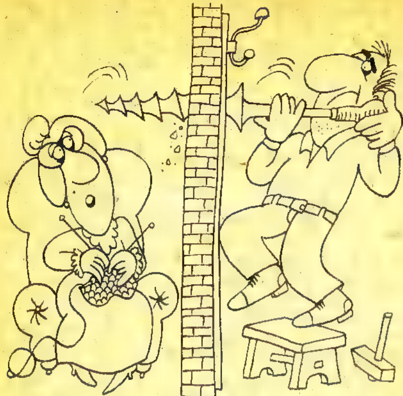
- A csavart mártsuk ragaszóba vagy gittbe, tartani fog.

- Ha a háztartási gépeken vagy eszközökön a fémcsavarok meglazulnak, a csavar meghúzása előtt cseppentsünk egy kevés sellakkot közvetlenül a csavarfej alá. Nem fog többet kilazulni.

Ha a csavar kioldása nehezen megy.

- A csavarhúzó fejét hevítsük fel a lehető legforróbbra, és így kezdjünk a kicsavaráshoz.

- Cseppentsünk a nehezen mozgó csavarfejre néhány csepp hidrogénper-



oxid oldatot. Hagyjuk néhány percig hatni.

Hogy a csavarhúzó ne csússzon le a csavarról.

- Dörzsöljük be a hegyét krétával.
- Jegyezze meg jól! Balra kicsavarni, jobbra becsavarni!

Ha a csavar elrozsdásodott

- Egy olyan kendőt vagy szivacsot csavarjunk köréje, amit előzőleg szénsavas üdítőitalba mártottunk.
- Néhány csepp szalmiákszesz is oldja a rozsdát.
- Mielőtt összecsavarozzuk a szükséges dolgokat, tekerjük körbe cérnával, és vazelinnal óvjuk a rozsdától.

Hogyan lazítsuk ki a tépőzárat?

- Egy olajozóba ecetet töltünk, és megszórjuk vele a tépőzárat.

Hogy a dörzspapír tovább tartson.

- A hátlapját nedvesítsük meg és tekerjük egy darab fára.

Ha a vázából szivárog a víz.

- A belsejét vonjuk be parafinnal. Ha kellő vastagon kentük fel, száradás után kitűnően tömíti a vázát.

Hogy ne legyen probléma a zsinórral.

- Mártsuk a végét sellakkba vagy általános ragasztóba. Nem foszlik el a vége.
- Műanyag zsineget vagy kötelet úgy rögzíthetünk a végeken, ha a vágás helyét egy kis lángon megolvasztjuk. Ugyanígy akadályozhatjuk meg a csomók szétbomlását is.

Hogyan óvjuk szerszámainkat a rozsdától?

- A szerszámos ládába helyezzünk egy darab faszenet, krétát vagy néhány molyírtó golyót, hogy azok lekössék a nedvességet.
- A szerszámokat vékonyan kenjük be autóviasszal. Hosszú ideig megvéd a korróziótól.
- Olyan fémeszközöket, amelyeket ritkábban használunk, tároljunk olajos védőpapír burkolatban.
- Használt, fényüket vesztett ollók és más szerszámok visszanyerik fényüket, ha a következő oldattal dörzsöljük be; egy csésze gittet elkeverünk forró vízzel, hozzáöntünk két evőkanál ecetet és egy evőkanál sót. Utána a szerszámot vízzel leöblítjük.

Hogy ne recsegjen az ajtó, ne visítson a biciklilánc és ne ragadjon be a csapágy.

- Nem tapadó növényvédőszert szórjunk rájuk.

Hogy könnyebb legyen a csiszolás és a köszörülés.

- A kezelendő felületet a megmunkálás előtt nedvesítsük meg, és azután jól megszárítsuk.
- Ha ellenőrizni akarjuk, hogy a felület síma-e, húzzunk a kezünkre egy nylonharisnyát, és simítsuk végig a megmunkált felületen. A legkisebb érdességet is érzékeljük, anélkül, hogy kezünket megsértenénk.

Ha az ajtó beragadt.

- Az érintkező felületeket kenjük be paraffinnal vagy padlóviaszszal.

Hogy ne legyen probléma a szöggel.

- A szöget kissé ferdén kell beverni.
- Vastagabb szögeket könnyebb a falba verni, ha a szöget először beszappanozzuk vagy bekenjük olajjal.
- Ha a szögnek nem szabad kilátszania, mélyítsük ki a lyukat, és a szög fejét gitteljük be.
- Ha könnyen szálkásodó fába akarunk szöget verni, akkor előbb csípjük le a szög hegyét.
- Ha a fában lévő szöglyukat be akarjuk tömni, akkor keverjünk össze fűrészport enyvvel, és ezzel tüntessük el.

• Könnyebb a szöget kihúzni, ha a harapófogó alá egy kis deszkalapot teszünk. Így lassan, erőlködés nélkül kihúzhatjuk a szöget.

• Ha lazán sikerült beverni a szöget: húzzuk ki, tömjük ki a lyukat ragasztóval vagy gipszpéppel, nyomjunk bele 1-2 gyufaszálat. Száradás után ugyanoda verjük a szöget – erős tartása lesz.

• Nagyobb szögekhez (pl. kampósszög) előbb fúrjuk ki a falat, a lyukba puhafa vagy műanyag tiplit tegyünk, amit gipszpéppel vagy epokittal rögzítsünk.



• Vágjuk ki kartonból a felakasztandó tárgy konturját, ennek a tologatásával állapítsuk meg annak végleges helyét, oda fúrjuk a lyukat.

• Mielőtt beverjük a szöget, ragasszuk le a kifúrandó helyet keresztben, hosszában átlátszó ragasztószalaggal. Ezzel elkerülhetjük, hogy a fal kitöredezzen.

• Néha elég, ha a szög helyét vizes ujjheggyel jelöljük meg. A tiszta víz, nyom nélkül megszárad.

■ Kisebb lyukakat fogkrémmel is el lehet tüntetni.

• Ha a főbérlő nem enged szöget beverni a falba, használjunk varrógéptűt. Teherbíróképessége 12 kg.

Hogyan találjuk meg a festés alatt a szöget?

• A láthatatlan szöget vagy csavart egy mágnes segítségével megtalálhatjuk a falban. A szögnél a mágnes odatapad a falhoz.

■ Ugyanígy találhatunk meg minden falba épített fémvezetéket.

Ha a kulcs nehezen forog.

• Mossuk meg alaposan szappanos vízben és szárítsuk meg. A száraz kulcsot dörzsöljük be paraffinnal (sohasem közönséges olajjal). "Olajozottan" forog a zárban.

Hogy ne okozzon gondot a szú.

■ A bútor vagy ajtó, ablak szúvasodását megakadályozandó, az öszszes réseket kenjük be faecettel vagy 5 %-os karbolsav oldattal.

■ Ugyanezt a célt szolgálja a terpentin, a denaturált szesz, szalmiákszesz vagy a tiszta alkohol is.

Hogyan távolítsuk el a réz vagy az alpakka edényeken levő zöldrozsdát?

■ Tartsuk hosszabb ideig spirituszláng fölé. Utána a szennyeződést könnyen le lehet dörgölni.

Hogy a gipsz megfelelően kössön.

• A gipsz kötési idejét meg lehet hosszabbítani borecet vagy citromkoncentrátum hozzáadásával.

■ A gyorsabb kötés érdekében viszont tegyünk sót a gipszkásába.

• A gipszet keverjük a vízhez, és ne a vizet a gipszhez, mert megcsomósodik.

Hogy a képek ne csúszkáljanak a falon.

■ A keret hátlapjának sarkaira tapasszunk duplán tapadó ragasztószalagot és nyomjuk a falhoz.

■ Ragasztószalagot – ragasztós oldalával kifelé – tekerjünk gömbölyű fogpiszkáló köré. Tegyünk néhányat a képkeret és a fal közé.

■ Az akasztó drótot tekerjük körül vékonyan ragasztószalaggal, vagy ragtapasszal, nem fog a képszegről lecsúszni.

Hogyan lehet a nyers képkereteket megszépíteni?

• Folyékony cipőtisztítóval kétszer kenjük le, majd utána fényezzük át viasszal. A barna cipőpaszta diószínű, a vörösesbarna mahagóni, a világosbarna juhar tónust ad a keretnek.

És még néhány javaslat a barkácsolók számára.

• Szakadt magnetofonszalagot körömlakk lemosó acetonnal lehet összeragasztani.

• Hogy a fémbe pontosan fúrjuk be a kívánt lyukat, dolgozzunk fokozatosan. Először üssünk rá egy szöggel, hogy a helyet pontosan kijelöljük, folytassuk a munkát egy kis fúróval, és csak ezután fúrjuk ki a lyukat a kívánt átmérőre.

▪ A kemény fémre, fúrás előtt – olaj helyett – terpentint kenjünk.

• Ha a fém kézifűrészre kevés olajat kenünk, könnyebben viszi a kemény anyagot.

• Hogy a hólapáton ne maradjon hó, kenjük be használat előtt viasszal.

• Befagyott vízvezetéket olvasszunk fel hajszárítóval, esetleg használjunk hőventillátort. Ha a jeges csapra meleg borogatást teszünk, az is használ.

• Ha vízhatlan dugóra van szükségünk, akkor mártsuk be a dugót paraffinolajba.

• Ha a csempébe lyukat fúrunk, ragasszunk a fúrás helyére krepp ragasztószalagot: a fúró nem csúszik meg.

• Ha parfümöt akarunk áttölteni, nem kell tölcsér hozzá, ha egy üres fél tojáshéjat alul kilyukasztunk, s azt használjuk.

• Az elszakadt bőr- vagy gumikesztyűt ne dobjuk el, a még ép ujjakat felhasználhatjuk például zöldségtisztításhoz, rézedények karbantartásához, megvédjük bőrünket az elszíneződéstől.

• A szabadban nem fújja le a szél az abroszt, ha négy sarkára kis zsebet varrunk, és abba néhány szem kavicsot teszünk.

• Ha műanyag bevásárlótáska, abrosz, kabát behasad, bal oldalára – a szépen összeillesztett szakadt részre – ragasszunk cellux-szalagot.

▪ Porcelán, csempe, fajansz ragasztót készíthetünk házilag. Diónyi túrót ugyanakkora meszet, negyed tojásfehérjét dolgozzunk össze sima péppé. A masszával nemcsak ragasztani lehet, de a kisebb csorbulások is kijavíthatók.

▪ A gipszfigura márványszerű lesz, ha szintelen sztearinnal átitatjuk.

FESTÉS, TAPÉTÁZÁS

Hogyan távolítsuk el a régi tapétát?

▪ Egy-egy arányban keverjünk össze ecetet meleg vízzel. Egy festőhengerrel vagy szivaccsal nedvesítsük be alaposan az eltávolítandó tapétát. Kétszeri nedvesítés után, a tapéta nagy darabokban leválik a falról. (A festőhenger alkalmasabb minden ilyen jellegű munkához, mint az ecset.)

Hogyan kezdjük el a munkát?

• Először mérjük fel az anyagigényt. A tapétatekercsek számát a következőképpen számítsuk ki: a helyiség kerületét szorozzuk meg a magasságával. Vonjuk le ebből a nagyobb ajtók és ablakok felületét, s a maradékot osszuk el öttel. Az így kapott szám annyi, ahány normál tekercsre szükségünk van, a mintákat is beleszámítva. A normál tapéta: 50 cm széles, 10 méter hosszú tekercsenként.

Ha a fürdőszobát vagy a konyhát tapétázzuk.

• Minden szegélyt lakkozzunk be szintelen lakkal, nehogy a nedvesség, illetve a gőz aláhúzódjon, s a tapéta leváljon.

Ha a tapéta illesztésénél időt akarunk megtakarítani.

▪ Számozzuk meg jobbról balra vagy fordítva a tekercsek pályáját. Így ez szabásminta gyanánt szolgálhat az új tapéta felragasztásánál. Természetesen csak akkor, ha a méret azonos. Ezt a módszert különösen ott célszerű alkalmazni, ahol műanyag vagy más, könynyen eltávolítható tapétával dolgozunk.

Ha a tapétát foltozzuk.

▪ Szakítsunk le egy darabot a folt céljaira (sohase vágjuk) a tapéta fonákja irányában. Így a kijavított részt nem lehet észrevenni.

Ha a tapéta felhólyagosodik.

• A tetejét metsszük be egy borotvakéssel vagy pengével, és az egészet simítsuk le egy nedves szivacscsal.

Ha a tapétán valami elmázolódott.

• Készítsünk kenőcsöt keményítő

lisztből és hideg vízből. Vigyük fel a foltra és hagyjuk megszáradni. A száraz lisztet le lehet kefélni. Ha első alkalommal nem sikerül a foltot eltüntetni, ismételjük meg újra.

- Tegyünk a foltra itatóspapírt és vasaljunk rá. Ha ismételni kell, mindig tiszta itatóst használjunk.

- Kéznyomokat boraxba mártott kendővel távolíthatunk el.



Hogyan tudjuk a színes ceruza nyomokat eltávolítani?

- Ugyanúgy, mint az elmázolt foltot.

- Könnyedén dörzsöljük meg a foltot száraz szappanos fémgyapottal. Vigyázzunk, ne legyen nedves a szappan!

- Enyhén dörzsöljük át szódabikarbónás kendővel.

- Műanyagról a ceruzanyomot ezüstpolitúrral is levehetjük.

Hogyan távolítsuk el az egyszerűbb foltokat?

- Könnyű foltokat (ceruza, ujjlenyomat, piszok) műanyag radírral dörgöljük le.

- Szaküzletekben kaphatunk olyan gyurmagumit, amivel piszokfoltokat könnyedén eltávolíthatunk.

- Ha az új tapétán penészfoltok képződnek, töröljük le azokat denaturált szesszel.

Ha a ragasztás helye meglátszik.

- Nyomjunk rá itatóspapírt és vasaljunk rá.

Ha a falborításon apró lyukak vannak.

- Szódabikarbónát keverjünk össze szintelen enyvvel és az ujjunkkal dörgöljük be a lyukba.

- Töltsük ki az űrt papírmaséval, amelyet újságpapír, tapétaragasztó és meleg víz segítségével házilag állíthatunk elő.

Hogyan tüntessük el a felesleges szöglyukakat?

- Töltsük meg fogkrémmel és egy nedves szivacs segítségével simítsuk le.

Ha tapétás falba szöget verünk.

- Vigyázzunk, hogy a tapéta ne sérüljön meg! Éles késsel keresztmetszést végezzünk, majd a tapéta négy sarkát emeljük fel és a keletkezett résen üssük be a szöget. Utána simítsuk mellé a tapétát. Később, ha a szögre már nincs szükségünk (átrendezzük a lakást!) a szöget kiveszszük és a tapéta négy sarkát visszaragasztjuk.

Hogyan tisztítsuk a meszelt falat?

- Porszívó segítségével.

- Törlőkendő vagy szivacs helyett használjunk nylonharisnyát vagy zoknit. Nem hagy pelyhet.

Hogyan tisztítsuk a mosható festett falat?

- A következő szerrel: fél csésze szalmiákszeszt, egy negyed csésze ecetet és ugyanannyi mosószódát keverjünk négy liter meleg vízhez. A fal színtartósságát egy nem feltűnő helyen először próbáljuk ki.

Hogyan távolítsuk el a pókhálókat?

- Legegyszerűbben egy seprűnyélre húzott nylonharisnyával, amelyet gumigyűrűvel rögzítettünk. Ezzel az eszközzel a fűtőtestek és a hűtőszekrények alját is könnyű kitakarítani.

Hogyan élesítsük a tapétavágó ollót?

- Legegyszerűbb, ha finom dörzspapírt vagdalunk el vele.

Hogyan mázoljunk ablakkeretet?

- Az ecsetet ne mártsuk be végig a festékbe! A sörtének legalább egyharmada maradjon száraz, mert ílymódon az ecset mozgása rugalmas, és a festéket egyenletesebben tudjuk felkenni.

- Ha azt akarjuk, hogy a mázolás ne piszkítsa be az ablaktáblát, ragaszszuk be krepp ragasztószalaggal. A ra-

gasztószalagot csak a máz száradása után távolítsuk el.

- Tisztán marad az ablaküveg a mázolás alatt, ha meleg vízzel benedvesítünk újság- vagy más sima papírt, s az ablaktáblát hézagmentesen beborítjuk vele, ügyelve arra, hogy pontosan illeszkedjen a szélekhez és a sarkokhoz. Addig fennmarad a papír az üvegen, míg a mázolással elkészülünk.

- Puha szappannal dörzsöljük be az ablaktáblát, biztosan nem ragad rá a festék.

- Mázolás előtt gondosan távolítsuk el a sarkokból a nehezen hozzáférhető szennyezettséget. Vékony ecset vagy spatula a legmegfelelőbb ehhez.

Ha a festék ráfröccsen az üvegre, vagy fára.

- Olaj és műgyanta festékfoltokat körömlakk lemosó acetonnal vagy tiszta szesszel távolíthatunk el. Néhány percig hagyjuk hatni, és azután lemossuk szappanlúggal. Általában eltűnik a festékfolt, attól függetlenül, hogy milyen régi.

- A régi foltokat lazítsuk fel terpentinnel, és kaparjuk le egy borotvapengével. Ez makacs ragasztófoltok eltávolításánál is hatásos.

- A frissen odaszáradt festékfoltot meleg ecetes vízzel moshatjuk le az ablaküvegről.

- Homályos, recézett üvegekről a festés utáni mészfoltot hígított sósavval oldhatjuk le. Zsírfoltot szalmiákszeszes vízzel moshatunk le.

- Az ajtók zsanérját, kilincsét, zárpajzsát és az egyéb vereteket kenjük be vazelinnel, mielőtt hozzákezdünk a festéshez. Később nem kell feleslegesen küszködnünk a tisztítással.

Mire jó a cseppfogó?

- A mennyezet festéséhez készítsünk cseppfogót az ecsetre vagy a festőhengerre. Egy kartonlapon vágjunk akkora lyukat, hogy a szerszám nyele éppen átférjen rajta, csúsztassuk át a nyélen és rögzítsük ragasztószalaggal. A festék nem folyik a kézre, az ecsetnyélre.

- Asztal vagy széklábfestésénél cseppfogónak tegyünk egy dobozfedőt a lábak alá.

- A villamos drótokra húzzunk műanyag zacskót, hogy ne legyenek festékesek.

Hogyan kezeljük a mennyezetet festés előtt?

- A nagyon piszkos vagy repedezett mennyezet lemosásához készítsünk lúgot, 10 dkg kenőszappanból és 4 liter meleg vízből. Ha ezzel tisztítjuk le a mennyezetet, könnyebb a további munka, kisebb lesz a piszok, s az oldat ezen felül szigetel is. Csak ha teljesen megszárad a mennyezet, azután fessük le!

Hogy a fehér szín ne sárguljon meg.

- Minden jó minőségű fehér festékhez keverjünk egy csepp fekete festéket!

Ha festék cseppent az arcunkra vagy a kezünkre.

- Tisztítsuk le azonnal tiszta étolajjal vagy babaolajjal. Jobb, mint bármilyen festékoldó, mert nem károsítja a bőrt.

Mielőtt begitteli az ablaküveget.

- Keverjünk a gitthez egy kevés – az ablakkerethez hasonló – festéket.



Hogy ne maradjon festékszag.

- Egy liter festékhez adagoljunk két kávéskanál vaníliaaromát.

- Helyezzünk éjszakára a frissen festett helyiségbe egy vödör vizet, amelybe egy kávéskanál szalmiákszeszt kevertünk.

- Egy nagyobb, hideg vízzel telt fazékba tegyünk egy félbevágott hagymát. Rövid idő alatt a hagyma beszívja a festékszagot.

Ha a festék összecsomósodott.

- Szűrjük át egy nylonharisnyán.

- Keverjük fel a festéket egy régi, használaton kívüli habverővel.

- Szitaszövetből vágjunk ki egy, a doboz fedelénél kisebb darabot. Tegyük a festékbe. Mire lesüllyed a doboz fenekére, magával húzza a festékcsomókat.

Hogy a színmintát megtartsuk.

- Tegyünk egy keveset az egyik ecset nyelére. Ezt később felhasználhatjuk, ha ugyanolyan színű festéket akarunk venni vagy keverni.

Ha a maradék festéket meg akarjuk őrizni.

- Tegyünk közvetlenül a tetejére egy alufóliát, így nem szárad be.

- Az olajfesték friss marad, ha a tetejére kevés terpentint teszünk. A következő felhasználásig ne rázzuk fel!

- Ha nincs kéznél terpentin, a hideg víz is megteszi. A festékesdobozt, ha jól lezártuk, állítsuk a feje tetejére. Nem képződik rajta bőr.

- Mielőtt a festékmaradékot eltesszük, jelezzük a doboz külsején egy festékpöttyel, hogy milyen színű és mennyi festék van benne.

- Kis mennyiségű festéket körömlakkos vagy gyógyszeres üvegben is eltehetünk. Ez kitűnően felhasználható kisebb javításoknál.

- Egész kis javításokat – ecset helyett – vattapálcikával hozzunk rendbe.

Hogyan tisztítsuk meg az ecsetet?

- Az új ecset tartósabb lesz, és jobban tisztítható, ha használatbavétel előtt 12 órán keresztül lenolajba áztatjuk.

- A kemény ecsetet forró ecetben puhítsuk fel, és utána alaposan mossuk ki lugos vízben.

- Az ecset, illetve festékhenger puha és tiszta marad, ha lágyöblítőben (utánöblítőben) mossuk ki.

- Egy fémdobozban tartsunk festékoldót, amiben az ecsetet illetve a hengert megtisztíthatjuk. Használat után zárjuk le a dobozt, és tegyük félre néhány napra. A festékmaradék leülepedik az aljára, a tiszta oldatot leöntve, ismét felhasználhatjuk.

AZ AUTÓ

Hogyan mossuk le az autót?

- Egy vödör vízbe öntsünk egy csésze petróleumot. Miután az autót alaposan letisztítottuk, töröljük át puha kendővel. Ennek a módszernek az a legnagyobb előnye, hogy – bármilyen piszkos is az autó – nem csepeg minden a víztől, és nem kell alaposan utánaöblíteni. További előnyök: a karosszériáról lepereg a víz, és nehezebben fogja a rozsda. Az utánfényezést is megtakarítjuk vele.

Hogyan tisztítsuk a szélvédőt, lámpákat stb?

- Mosogatószeres vizes szivaccsal gyorsan eltávolítható a piszok a szélvédőről, lámpákról és a króm alkatrészekről. A mosás után le kell öblíteni!

- A szélvédő üvegről a rovarok maradékát legjobban olyan műanyag hálóval dörzsölhetjük le, mint amilyenben a burgonyát és a hagymát csomagolják. Több ilyen hálót tekerjünk egybe, kitűnően használható.

Hogyan távolítsuk el a rozsdafoltokat?

- A lökhárítóról legegyszerűbben összegyűrt alufóliával vagy fémgyapottal dörgölhetjük le.

- A kereskedelemben kapható fémgyapottisztító is jó szolgálatot tesz.

- A petróleum is jó rozsdaeltávolító.

- Komolyabb rozsdafolthoz rozsdaoldószert használjunk. Vigyázzunk, ne kerüljön a kezünkre.

Ha a karosszérián karcolás van.

- Ha éppen nincs kéznél megfelelő színű javító lakk, használhatunk zsírkrétát is a hiba kijavításához. Színtelen körömlakkal bekenve tartós lesz.

Hogyan távolítsuk el a kátrányfoltot?

- Itassuk át a foltot lenolajjal, míg meglágyul. Ezután olajjal átitatott kendővel töröljük le.

- Szintén jó szolgálatot tesz a petróleum is.

Hogyan szedjük le a felesleges cimkéket?

• Áztassuk át ecettel az eltávolítandó cimkét és gyengéden kaparjuk le. Ha nem megy, ismételjük meg az áztatást.

• Citromlével is megy.

Ötletek a garázs használatához

• Ha kicsi a garázsunk, függesszünk fel egy kis gumilabdát a garázsban úgy, hogy a szélvédőüveget érintse. Ha helyesen álltunk be, így elöl nem ütközik a kocsi, és hátul sem akadályozza a garázsajtó becsukását. Néhány régi gumit állítsunk a garázs belső falához, hogy segítse a jó beállást.

• Ha keskeny a garázs, akkor a hosszanti falra ragasszunk a gépkocsi ajtajának magasságában egy fehér habgumi csíkot, ezzel elejét vesszük annak, hogy a karosszériát, különösen a vezető melletti ajtót megkarcoljuk.

• Ha a garázsban netalán kiálló rudak vagy egyéb oszlopok stb. nehezítenék a beállást, készítsünk lécből vezetővonalat, és rögzítsük a padozathoz, hogy biztosan hajthassunk be. Ha még keskeny is a garázs, feltétlenül fessük be ezeket a vezetővonalakat fehérre!

Ha a járművet azonosítani kell.

• Tegyünk az ülés kárpitja közé egy névjegyet vagy cédulát a teljes névvel, címmel és telefonszámmal. Erre akkor lehet szükség, ha esetleg bizonyítani kell, hogy az autó tényleg a miénk.

Hogy bajt ne okozzon az el nem oltott csikk.

• Szórjunk a hamutartóba egy kevés szódát.

Hogy az akkut megvédjük a korróziótól.

• Az akkumulátor pólusait és a kábelsarut mossuk le erős mosószerrel, és száradás után kenjük be gépzsírral vagy vazelinnel.

Hogyan védheti meg a befagyástól az ajtókat?

• A gumitömítéseket dörzsöljük be hintőporral vagy glicerinnel. Ez víztaszító és nem károsítja a tömítéseket. Ez a kezelés különösen a téli autómosás előtt ajánlható. De a legmegfelelőbb szilikon spray-vel befújni.

Ha a zárak befagytak.

• A kulcsot melegítsük fel egy gyufaszállal vagy öngyújtó lángjával. Soha se próbálkozzunk erőszakosan, óvatosan fordítsuk meg a kulcsot a zárban.

• Még jobb, ha a fagyást megelőzzük azzal, hogy a zárt megvédjük a nedvességtől. Ezért mosás előtt szórjuk be grafitporral.

• Télen mindig legyen nálunk zárolajozó – fagyoldó!

Ha nem indul az autó.

• Hideg napokon egyszerű hajszárító segítségével is beindul az autó. Fújjunk a légszűrő torkába meleget a hajszárítóval. A legtöbb esetben indulni fog.



Ha nem akarjuk, hogy a szélvédő üveg befagyjon.

• A hideg téli éjszakára tegyünk az üvegre az ablaktörlő lapáttal leszorítva fóliát. Reggel, indulás előtt nem kell a jeget kapargatni.

Hogyan készíthetünk fagyálló folyadékot házilag?

• 1 liter denaturált szesz, egy csésze víz és két evőkanál folyékony mosogatószer – 37 °C-ig fagyálló.

Ha nem tud elindulni, mert csúszik a kerék.

• Ha se homok, se lapát nincs kéznél, akkor a lábszőnyeget használjuk segítségként. Legtöbbször elindul a kocsi.

Hogyan tisztítsuk meg az olajfoltos garázspadlót?

• A padlón levő olajfoltokra öntsünk mosóbenzint és hagyjuk rajta 30 percig. Ezután további benzin hoz

záadásával erős kefével sikáljuk át alaposan, majd azonnal szárítsuk fel újságpapírral vagy szívógyapottal, és mossuk fel mosószeres oldattal, melybe 4 literenként egy csésze hypót teszünk. Nagyon gondosan járjunk el: nyitott ajtónál dolgozzunk, a cigarettát, gyufát, öngyujtót jó előre vigyük ki, nehogy megfeledkezve magunkról – rágyújtsunk. Ne hagyjuk a helyiséget egy pillanatra sem őrizetlenül! Gyerek és más, a családtól idegen személy, ne legyen a közelünkben!

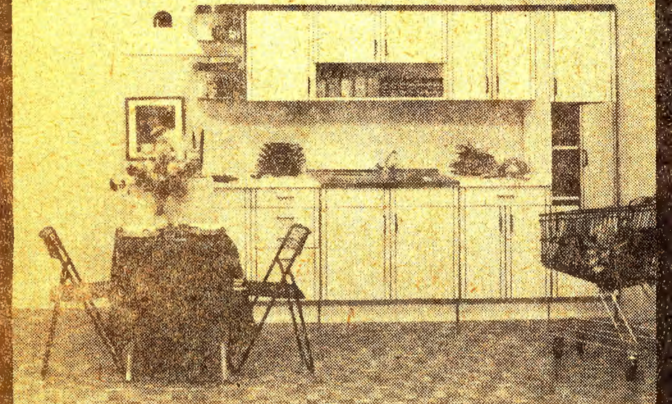
- Ha csak egy cseppnyi olaj csurrant ki, terítsünk rá több rétegben újságpapírt. A papírt először itassuk át vízzel, majd erősen nyomjuk a foltra.
- Olajcseppre szórhatunk homokot, vagy szalmatöreket. Ezek felszívját az olajat, és a seprés után eltűnt a folt. Ha elsőre nem, ismételjük meg!



PARFUM DEO
EAU DE PARFUM KÜLÖNLEGES ALKALMAKRA

A DOMUS igazi otthont teremt,
a neve is otthont jelent.





DOMUS

TARTALOM

1111 HASZNOS TANÁCS
Szerkesztő: Szabó Márta
Művészeti szerkesztő: Mikulka Gyula
Rajzok: Balázs-Piri Balázs
Címlapterv: Erdélyi János
Kiadó: Idegenforgalmi Propaganda és Kiadó Vállalat
Felelős kiadó: Teszár József vezérigazgató
Készült a Somogy Megyei Nyomdaipari Vállalat kaposvári üzemében
A munka száma: 181674
Felelős vezető: Mike Ferenc igazgató
ISBN 963 316 1860

Ára:
40,–





